

<<烘焙宝典>>

图书基本信息

书名：<<烘焙宝典>>

13位ISBN编号：9787538162233

10位ISBN编号：7538162232

出版时间：2010-2

出版时间：辽宁科技

作者：吴美珠

页数：153

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<烘焙宝典>>

### 内容概要

介绍经典产品并拥有详细烘焙技巧介绍的食谱书，总是最受入门新手及烘焙同好的欢迎。本书融合了全方位的烘焙操作手法及详细的图文解说，且配方精准，绝对可轻松且成功地做出美味点心，所以长期以来深受读者的喜爱与推崇，同时加入了网络询问度最高的5款经典产品，让内容更加扎实丰富。

## <<烘焙宝典>>

### 作者简介

吴美珠，1960年出生，中国海商专食品科学科毕业，现任飞迅企业有限公司业务经理兼烘焙老师。

经历：中华谷类食品工业技术研究所烘焙西点专科班、西点蛋糕班、实用面包班、蛋糕装饰班、中式面食班结业。

1997年中国台湾技检烘焙技术士丙级检定及格

## &lt;&lt;烘焙宝典&gt;&gt;

## 书籍目录

轻松学会做点心 常用材料介绍 常用器具图鉴 烘焙的基础用语和做法 给初学者的建议西点类  
软式小西饼 戒指饼干 手工蛋卷 可丽饼 杏仁瓦片酥 意式坚果巧克力饼干 草莓杏仁挞 姜饼屋  
牛轧糖 枣泥核桃糖 泡芙 奶油布丁馅蛋糕类 香醇摩卡戚风卷 抹茶红豆戚风蛋糕 大理石  
雪纺蛋糕 焦糖布丁蛋糕 麦香核桃香蕉蛋糕 水果蛋糕 香橙蛋糕 黄金蛋糕和薄饼 巧克力蓝  
莓蛋糕 布朗尼蛋糕 蛋糕装饰步骤西点慕斯类 栗子蛋糕 蓝莓慕斯 草莓慕斯 奶香水果慕斯  
提拉米苏 加州樱桃慕斯 洋梨乌龙茶慕斯 巧克力慕斯 水晶御露 咖啡果冻奶酪蛋糕类 轻乳酪  
蛋糕 樱桃奶酪蛋糕 原味奶酪蛋糕 美国奶酪蛋糕 大理石奶酪蛋糕 黑莓奶酪蛋糕 薄荷奶酪蛋  
糕 巧克力奶酪蛋糕 低脂茅屋奶酪派 红茶蓝莓奶酪蛋糕中点类 港式老婆饼 蛋黄酥 绿豆凸  
芋头酥 膨饼 咖喱饺 凤梨酥 桃酥饼 卤肉豆沙饼 草莓麻糬 奶油酥饼 铜锣烧 桂圆核桃蛋  
糕 苹果杯子蛋糕 黄金香草戚风蛋糕

<<烘焙宝典>>

章节摘录

插图：

## <<烘焙宝典>>

### 编辑推荐

《烘焙宝典(珍藏版)》：500张超详细图解零失败 + 150种材料具全介绍。  
烘焙材料 & 器具大图鉴。

<<烘焙宝典>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>