

<<实用蛋糕点心一本全>>

图书基本信息

书名：<<实用蛋糕点心一本全>>

13位ISBN编号：9787811206708

10位ISBN编号：7811206706

出版时间：2009-10

出版时间：李湘庭、等 汕头大学出版社 (2009-10出版)

作者：李湘庭

页数：246

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>

<<实用蛋糕点心一本全>>

内容概要

最全面、最实用、最科学的家庭饮食菜谱宝典。

教您轻松烹制营养均衡色鲜味美的家常好菜。

中国家庭享受高品质饮食生活的最佳范本。

最全面的点心做法详解、最实用的日常饮食指南、最丰富的食材搭配荟萃、最贴心的营养健康导师。

在家里享受西式蛋糕中式点心的味觉冲击：110种精致的人气蛋糕香甜诱人，20种别出心裁的装饰技巧，140种传统的中式点心美味无敌，30个大厨私藏的烹饪秘诀。

不用去咖啡厅和茶楼，也能享受惬意的下午茶。

· 返璞归真的蛋糕卷、浓醇绵密的起司蛋糕、香滑美丽的慕斯蛋糕…… · 近200种西式蛋糕做法大揭密，让您展露一手绝妙厨艺！

· 马蹄糕、虾饺、叉烧包、杂粮馒头、葱油饼、糯米糍…… · 近300种中式点心做法大集合，让您做出令人垂涎的好滋味！

奉送的不只是精致的蛋糕点心，更是一段难忘的幸福美好时光。

· 一见倾心，花式蛋糕精致点心款款独特；

· 分步详解，从原料配方到复杂裱花一个不少；

· 百试不爽，不藏私与您分享独门配方；

· 营养搭配，自制蛋糕点心好吃又健康。

<<实用蛋糕点心一本全>>

书籍目录

美味蛋糕卷原味蛋糕体戚风蛋糕体天使蛋糕体加料蛋糕体甜蜜的魔法馅料双色巧克力蛋糕卷巧克力慕斯蛋糕卷虎皮蛋糕卷杏仁蛋糕卷葡萄干蛋糕卷咖啡蛋糕卷乳酪慕斯蛋糕卷栗子奶油蛋糕卷奶油巧克力米蛋糕卷杂粮蛋糕卷虎皮棋格蛋糕卷芒果慕斯蛋糕卷糖霜蛋糕卷芋头蛋糕卷抹茶红豆蛋糕卷薰衣草蛋糕卷草莓蛋糕卷蓝莓慕斯蛋糕卷柳橙蛋糕卷双色樱桃蛋糕卷柠檬蛋糕卷水果天使蛋糕卷芝麻蛋糕卷山药蛋糕卷肉松海苔蛋糕卷玉米火腿蛋糕卷海苔四季豆蛋糕卷洋葱鲑鱼蛋糕卷热狗番茄酱蛋糕卷起司蛋糕欧式重乳酪蛋糕日式蒸烤乳酪蛋糕健康养生起司蛋糕大理石乳酪蛋糕加州香橙乳酪蛋糕香吉士蛋糕怀草莓起司蛋糕南瓜起司蛋糕香茅起司蛋糕薄荷起司蛋糕胚芽乳酪蛋糕苦甜巧克力起司蛋糕抹茶乳酪蛋糕酸奶起司蛋糕老丛葡萄起司蛋糕酒渍樱桃乳酪蛋糕洋梨乳酪塔香蜂起司蛋糕薰衣草乳酪蛋糕轻乳酪蛋糕酸奶乳酪蛋糕漂亮蛋糕装饰法蓝山乳酪蛋糕味噌起司蛋糕紫山药乳酪蛋糕蓝莓乳酪蛋糕野莓乳酪蛋糕蒙布朗乳酪蛋糕核桃乳酪蛋糕香蕉乳酪卷乳酪泡芙慕斯蛋糕彼士裘依蛋糕体彩纹蛋糕体马卡龙饼意大利蛋白饼手指饼干杰诺瓦士蛋糕奶油霜巴巴露馅沙巴勇馅酒糖液库利糖浆意大利蛋白糖甘拿许淋酱慕斯蛋糕的Q&A夏日风情杨梅白兰地热带果香和风翠玉水蜜桃慕斯黑色之恋烈焰之吻初恋十七荔枝球塔春樱夏果星醉心语彩纹慕斯魔女之吻纯白物语薄荷巴巴露咖啡蒙布朗玲珑巧心红罌粒慕斯马卡龙巧心慕斯球塔慕斯春宴金薯香草慕斯提拉米苏华丽蛋糕蛋糕装饰的入门材料基本挤花工具和基本花边介绍蛋糕装饰的基本抹面功夫装饰图案的设计4种基本装饰蛋糕体黑森林蛋糕草莓天使蛋糕枫叶蛋糕可爱小蛋糕玫瑰花蛋糕花篮蛋糕书型蛋糕南瓜波士顿派蛋糕冰淇淋造型蛋糕情趣蛋糕欢乐弥月蛋糕小狗蛋糕小鹿蛋糕雪人蛋糕美人鱼蛋糕木纹蛋糕小丑双层蛋糕汽车蛋糕米糕家族芋头稞传统萝卜糕山药糕脆皮马蹄糕原味发糕茶糕小点翡翠凉果港式萝卜糕桂花年糕南瓜糕木瓜糕最速配的糕点酱汁米酱蒜味酱辣味酱甜辣酱金橘酱饺子家族饺子皮的制作技巧饺子馅的制作技巧基础馅料调配包饺子的秘诀煮饺子的秘诀煎饺子的秘诀咸蛋鲜肉馅番茄素鸡馅香菇白菜馅咖喱猪肉馅芥末海鲜馅鲜虾瘦肉馅冬菇葱酥馅肉桂豆肠馅辣味鸡肉馅鲜虾饺翡翠干贝蒸饺卷心菜玉米煎饺红金鱼蒸饺一品芝麻酥饺香炸海鲜饺五香牛肉锅贴墨鱼趣饺杂烩鸡肉饺一口鲑鱼饺参须炖香饺香椿鲑鱼水晶饺山药蒸饺胡瓜猪肉水饺锦绣鱼翅饺红黄素饺汤鸭肉咸菜汤饺洋葱鲑鱼饺七彩披萨酥炸饺子片香烤奶酪饺皮豆椒拌饺皮木须饺皮炒包子馒头家族制作包了馒头准备工作蒸包子的基本功煎包子的基本功包子馅的制作秘诀包包子的技巧蚝酱叉烧包酸菜红薯包成蛋黄肉包海鲜包素菜冬粉包小笼汤包枣泥寿桃包芋泥玉米包白豆沙包枣泥盖印包卤肉割包破酥包香煎牛肉包川味麻辣包绿豆沙蒸包黑芝麻包馒头的色馒头的形爵士奶皇包红豆芋头三角包白馒头.....面饼家族茶楼点心

<<实用蛋糕点心一本全>>

章节摘录

- 插图：虎皮蛋糕卷材料：蛋黄60克、细砂糖（蛋黄面糊用）30克、盐1克、色拉油60克、奶水80毫升、低筋面粉120克、泡打粉5克、蛋白120克、塔塔粉0.5克、细砂糖（蛋白面糊用）80克、奶油酱适量虎皮材料：蛋黄130克、细砂糖50克、玉米粉25克做法：1.虎皮材料中的蛋黄加热至40 备用。
- 2.取虎皮材料中细砂糖加入做法1的蛋黄中打发后再加入虎皮材料中的玉米粉拌匀。
 - 3.将做法2的面糊倒入烤盘并抹平以220 烤约8分钟即成虎皮备用。
 - 4.蛋黄加糖、盐拌匀，再放入色拉油、奶水、低筋面粉、泡打粉分别过筛后加入拌匀，成蛋黄面糊。
 - 5.蛋白先加入塔塔粉搅拌至发泡，再分2次放入细砂糖一起打至干性发泡，成蛋白面糊。
 - 6.先取部分做法5蛋白面糊加入做法4的蛋黄面糊中拌匀后，再将剩余蛋白面糊加入拌匀即成蛋糕体面糊。
 - 7.取烤盘，于内部底层铺上白报纸，把做法6的蛋糕体面糊倒入并抹平，放入烤箱以190 烤约20分钟。
 - 8.取出烤好的蛋糕体倒扣于白报纸上，趁热撕掉底部白报纸后以较漂亮的一面朝下放凉备用。
 - 9.做法3虎皮皱纹面朝底部，于中间部分抹上一层薄薄奶油酱再叠上做法8的蛋糕体，于开头部分约2厘米处浅切一刀（勿切断），再用擀面棍与白报纸辅助卷起待定形后打开白报纸即可。

<<实用蛋糕点心一本全>>

编辑推荐

《实用蛋糕一本全》：最全面、最实用、最科学的家庭饮食菜谱宝典。

教您轻松烹制营养均衡色鲜味美的家常好菜。

中国家庭享受高品质饮食生活的最佳范本。

不用去咖啡厅和茶楼，也能享受惬意的下午茶。

· 返璞归真的蛋糕卷、浓醇绵密的起司蛋糕、香滑美丽的慕斯蛋糕……· 近200种西式蛋糕做法大揭密，让您展露一手绝妙厨艺！· 马蹄糕、虾饺、叉烧包、杂粮馒头、葱油饼、糯米糍……· 近300种中式点心做法大集合，让您做出令人垂涎的好滋味！

奉送的不只是精致的蛋糕点心，更是一段难忘的幸福美好时光。

· 一见倾心，花式蛋糕精致点心款款独特；· 分步详解，从原料配方到复杂裱花一个不少；· 百试不爽，不藏私与您分享独门配方；· 营养搭配，自制蛋糕点心好吃又健康。

<<实用蛋糕点心一本全>>

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>