

《创意西点制作》

图书基本信息

书名：《创意西点制作》

13位ISBN编号：9787811119794

10位ISBN编号：781111979X

出版时间：2012-2

出版社：东华大学出版社

页数：158

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《创意西点制作》

内容概要

《创意西点制作:一学就会的85款西点》提供近百款创意西点，包括海绵蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕、饼干类、塔类、酥皮类西点的制作方法。款式精美、步骤详细、内容全面，以严谨授学之态度，打造精致读本。相信《创意西点制作:一学就会的85款西点》能成为众多精益求精的学徒之必备，提升竞争力的糕点店老板老必选，还有无数西点爱好者之必读。

作者简介

西点名师：刘科元

入行时间：1993年至今

国家西式面点高级技师

国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员

全国工商业联合会烘焙业公会常务理事

全国工商业联合会烘焙业公会专家委员会专家

中国烘焙教育联盟专业委员会副主席

深圳市刘科元西点蛋糕烘焙培训学校校长

美国尚誉生物制品有限公司首席技术顾问

马来西亚国际烘焙艺术学院名誉校长

世界杯面包大赛中国区裁判、监理中华烘焙大赛裁判、监理

所获荣誉：

2010年“中华之魂”先锋人物

和谐中国2010年度烘焙行业杰出创新人物

深圳30周年《与特区同行》文献入选人物

书籍目录

Part 1

- 西点入门
- 西点的起源
- 认识西点原料
- 认识西点工具

Part 2

- 饼干制作
- 巴黎酥
- 橙香饼干
- 蛋黄酥
- 凤梨酥
- 快乐曲奇
- 美式海苔酥
- 奶香曲奇
- 巧克力果仁饼干
- 巧仁饼
- 仁香曲奇
- 香葱曲奇
- 杏仁酥饼
- 杏仁切片
- 幸运饼
- 牙买加风味饼
- 枕条饼干
- 蜂巢饼干

Part 3

- 戚风蛋糕制作
- 虎皮蛋糕
- 白玉蛋糕
- 彩雪蛋糕
- 草莓夹心
- 咸香风味蛋糕
- 黄金密豆蛋糕
- 蓝莓蛋卷
- 密豆卷
- 年轮蛋糕
- 巧克力豆蛋糕
- 乳酪密豆抹茶蛋糕
- 寿司蛋糕
- 蔬菜蛋糕
- 双味卷
- 甜蜜蛋糕
- 咸香火腿蛋糕
- 相思毛巾卷
- 香妃蛋糕
- 香蕉蛋糕
- 椰皇卷
- 紫菜蛋卷

布丁蛋糕

Part 4

海绵蛋糕制作

花紫蛋糕

苹果蛋糕

鲜奶蛋糕

橙香蛋糕

果子烧蛋糕

金条方砖

梅花蛋糕

麻香蛋糕

橙香元宝蛋糕

杏果蛋糕

彩纹蛋糕

茶香蛋糕

方正黄金

浓香咖啡蛋糕

幸福蛋糕

雪白蛋糕

狮皮蛋糕

绿茶蛋糕

绿茶枸杞蛋糕

牛油蛋糕吐司

醉香蛋糕

Part 5

重油蛋糕制作

Q豆绿茶蛋糕

蜂巢蛋糕

黑泥蛋糕

淮山蛋糕

朗姆葡萄蛋糕

蜜桂圆蛋糕

香蕉蛋糕

椰果蛋糕

核桃奶油蛋糕

布朗尼蛋糕

红枣蛋糕

摩卡蛋糕

相思切片

红糖蛋糕

Part 6

乳酪蛋糕制作

芒果乳酪蛋糕

乳酪咖啡蛋糕

法式芝士蛋糕

Part 7

挞类制作

覆盆子巧克力挞

椰挞

葡式蛋挞

Part 8

酥皮制作

花生酥条

密豆酥

章节摘录

版权页：插图：

《创意西点制作》

编辑推荐

《创意西点制作:一学就会的85款西点》编辑推荐：西点名师刘科元亲身示教！海绵蛋糕、戚风蛋糕，乳酪蛋糕、饼干类、塔类西点全囊括！培训学校式步骤详解，各款创意西点教你巧制作！带你领略精妙的西点世界，让你更具备竞争力！还等什么，下一个西点名师就是你！

精彩短评

- 1、喜欢做，也喜欢吃
- 2、总体还不错，不过很多产品写烘烤时间
- 3、送的书，典型的适合当今国内中低端蛋糕店的方子，几乎没有一种离得开添加剂，满书皆是蛋糕油。就说大陆蛋糕师写的书不适合烘焙爱好者的理念，当然看看造型拓展一下思路也不是不可。
- 4、买书送的，还可以，介绍蛋糕的做法很全面！就是没有面包的做法！
- 5、图片精致，步骤清晰，一看就能学会。而且性价比也很高，30块钱不到，比市场上的其他做西点的书便宜很多，实惠！！
- 6、大概地看了一下，感觉还可以，但还没试过按照它上面的菜谱实践过。
- 7、甜品就是充满正能量啊有没有！！我会告诉你一学就会并且好友都啧啧称赞嘛~~~
- 8、自从老妈新买了烤箱之后就那个宠宠欲动啊，每天都要捣鼓一番，书里的点心已经学了几样，都满成功的。她老满意了~~~
- 9、主要还是为了孩子喜欢吃小点心，又不敢买外面的，现在食品安全问题太厉害。自己做的放心。孩子也很喜欢，说我做的不比买来的差，哈哈。得意~~~
- 10、质量挺好 送人了 彩页挺精致。
- 11、很普通的西点制作。
- 12、不知会不会成功，看过去图片和文字说明俱全
- 13、内容很详细,很适合开店用
- 14、书的质量不错。很赞。很实用
- 15、有些西点有点恶心，而且品种比较少。还不够q啊，需要改进
- 16、都什么年代了，只适合初学者
- 17、最近家里添了一个烤炉，于是乎买了一套烘焙的书，想学起来。主要是考虑到孩子要考试了，要多补充点营养，孩子平常就比较挑，要做的味道好，还要样子好看。。。买了这本书试了一下，效果还不错，儿子满喜欢的，搞的我热情也高涨了。下次做面包的话就还买这个系列书的面包书吧！
- 18、刚拿到，不知道怎么样
- 19、我喜欢不同的大师的,可以从中找到合适的做法
- 20、家里有烤箱和搅拌机，就缺一本类似的图书了，不错哦，就是里面做的东西都比较丑~~
- 21、书本配有精美图片 制作步骤很详细 适合初步接触西点者
- 22、安书里很多配方做起来不是很成功。
- 23、名师的书，步骤详细图片精美
- 24、看着就会做了
- 25、分解图细致清晰，步骤描述简明易懂，前面还有原料和模具简介，适合初学的新手，里面大部分都是比较常见的蛋糕曲奇酥饼类，实用。
- 26、自己照着做出来还不错。
- 27、创意面点
- 28、满实用的，一步步跟着做出来味道基本都不差。毕竟没有添加过任何不该加的东西。图片也很美貌！！
- 29、看出作者很用心写书
- 30、印刷精美，正品。内容详实
- 31、作为入门书不错的。和君之的书各有所长。好在上下管温度单独提出来。

《创意西点制作》

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：www.tushu111.com