

《蛋糕大厨》

图书基本信息

书名：《蛋糕大厨》

13位ISBN编号：9787501931019

10位ISBN编号：7501931011

出版时间：2001-3

出版社：中国轻工业出版社

作者：

页数：83

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

《蛋糕大厨》

内容概要

本书内容包括：烘焙工具、烘焙材料、材料小百科、戚风蛋糕的制作步骤、奶油乳酪蛋糕、啡奶油蛋糕、凤梨奶油蛋糕、摩卡奶油蛋糕、蜜梨奶酪蛋糕、阳光奶酪蛋糕、节日蛋酒奶酪蛋糕、巧克力薄荷奶酪蛋糕、咖啡巧克力蛋糕、咖啡核桃蛋糕、咖啡巧克力蛋糕、咖啡水晶焦糖蛋糕、巧克力松露蛋糕、巧克力棒果马林蛋糕、西洋棋巧克力蛋糕、巧克力爱尔兰威士忌蛋糕、综合布丁蛋糕、夏绿蒂皇家蛋糕、椰子天使蛋糕、香橙海绵蛋糕、萨白昂蛋糕、马

书籍目录

烘焙工具
烘焙材料
材料小百科
戚风蛋糕的制作步骤
奶油乳酪蛋糕
咖啡奶油蛋糕
凤梨奶油蛋糕
摩卡奶油蛋糕
蜜梨奶酪蛋糕
阳光奶酪蛋糕
节日蛋酒奶酪蛋糕
巧克力薄荷奶酪蛋糕
咖啡巧克力蛋糕
咖啡核桃蛋糕
咖啡巧克力蛋糕
咖啡水晶焦糖蛋糕
巧

《蛋糕大厨》

精彩短评

- 1、大概是在上小学的时候无意在书城翻到的一本书，对精美蛋糕的图片印象很深。书的本身很赏心悦目，工具材料介绍也很齐全，但是实践起来并不容易。
- 2、做西点，需要的工具太多，暂时还没这个精力去实施
不过看看书中的工具，图片，还是很养眼的，就当长见识了哦~~

《蛋糕大厨》

精彩书评

1、说实话，这本书文字还不错，这本书图片也不错，就是文字和图片，没啥关系。看看么，好像这个文字，做起来是这个蛋糕，但是实际上呢，配方里面很多东西，在图片上根本无从觅得。而且，是那种让人云里雾里的感觉。。可以说，这是一本东拼西凑的书，书上的照片，肯定不是按照书上配方做出来的。

《蛋糕大厨》

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