

《时尚冰点》

图书基本信息

《时尚冰点》

内容概要

全书包括冰淇淋制作基础知识，果冻、刨冰和冰糕，香草、巧克力和咖啡冰淇淋，水果和坚果冰淇淋，脱脂奶油和低脂冰淇淋等5部分内容。详细介绍冰淇淋制作的各个环节，包括果汁、蛋卷筒、蓝子和点缀物、装饰小品等方面的制作技巧，具体介绍了几十种流行冰淇淋的配方和制作方法，均附有精美图片。

书籍目录

一 冰淇淋制作基础知识

1 必要的设备

2 基本配料

3 制作冰淇淋的准备

4 冰块准备程序

5 冰淇淋和果冻

6 香料

7 模具使用

8 分层与波纹

9 冰淇淋硬糖

10 篮形、饼干形和蛋卷冰淇淋

.....

二 果冻、刨冰和冰糕

.....

三 香草、巧克力和咖啡冰淇淋

.....

四 水果和坚果冰淇淋

.....

五 脱脂奶油和低脂冰淇淋

.....

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