

《頂級蛋糕甜點醬調理技術》

图书基本信息

书名：《頂級蛋糕甜點醬調理技術》

13位ISBN编号：9789575267742

10位ISBN编号：9575267745

出版时间：2009-6

出版社：聯合文學出版社股份有限公司

页数：119

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

《頂級蛋糕甜點醬調理技術》

內容概要

?本書共分為五個章節，詳細的刊載不同醬汁的作法、以及製作過程的重點技巧，從基本知識到調理技術，由淺入深的說明與介紹，是一本屬於專業製作的技術教本。

?每篇內容都有詳細的步驟說明與精美的圖片，適合讀者按圖製作與學習！

?本書幾乎包含大部分製作蛋糕、甜點的重點醬汁，喜愛動手製作蛋糕、甜點的你，一定不要錯過囉！

雪白細緻、入口即化的鮮奶油，酸酸甜甜的濃郁果醬，是製作蛋糕、甜點所不可或缺的重要角色。在烘培的恰到好處的蛋糕上點綴不同風味的的奶油醬或醬汁，所呈獻的光澤、香味以及口感，給人各種不同美味、幸福滿點的感受。看似平淡的奶油醬，其實依據全蛋、蛋黃或蛋白的配方、奶油的種類、糖漿甜度等等各項條件，奶油醬可以呈現各種口感和光澤。而鮮奶油依其中所含的乳脂肪、混合脂肪或是植物性脂肪的比例，從冰箱取出的時間點、打發方法、擠出時間點等，也有許多不同的技巧。美味的蛋糕、配上色、香、味俱全的甜點奶油醬汁，不論是味覺上還是視覺上，都可以給人幸福洋溢的感受。讓我們為蛋糕、甜點妝飾華麗的外衣吧！

書籍目錄

前言

閱讀本書前的注意事項

本書使用的專業用語說明

蛋糕的食譜

第一章 奶油醬、醬汁的基本知識

奶油醬、醬汁的美味科學

奶油醬和醬汁的分類、特色及功用

第二章 奶油醬、醬汁的基本技術

基本的烹調用具

基本的材料

鮮奶油的打發訣竅

蛋白霜的製作訣竅

糖漿的製作訣竅

裝飾的技術

第三章 人氣奶油醬的調製技術

香堤鮮奶油、發泡鮮奶油

巧克力香堤鮮奶油

栗子香堤鮮奶油

草莓香堤鮮奶油

奶油醬1

奶油醬2

奶油醬3

奶油醬4

奶油醬5

奶油醬6

焦糖奶油醬

巧克力奶油醬

覆盆子奶油醬

紅豆奶油醬

香橙奶油醬

卡士達醬1

卡士達醬2

巧克力卡士達醬

巴黎布雷斯特奶油醬

慕斯林奶油醬

大使奶油醬

舒芙蕾奶油醬

第四章 人氣醬汁、果醬的調製技術

第五章 使用奶油醬、醬汁的製作甜點技術

《頂級蛋糕甜點醬調理技術》

精彩短評

1、出自日本兵庫營養調理製菓專門學校，實用性還是很高的，最近一直在用的焦糖醬處於此書

《頂級蛋糕甜點醬調理技術》

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