蓝带甜点师的百变吐司



作者:于美瑞著

出版社:郑州:河南科学技术出版社

出版日期: 2013.07

总页数: 143

介绍:来自法国巴黎蓝带厨艺学院的著名甜点师于美瑞,将精心研学和积累的烘焙知识与经验结集成书,与大家分享吃吐司、玩吐司的欢乐。本书介绍了13款咸、甜酱汁,21款早午餐的三明治,13款丰盛的惊喜土司盒,9种DIY的创意吐司,另外还教你怎样玩转吃剩的吐司,做出花样百变的美食。如果你只会用吐司蘸果酱,那就out了!跟着大师玩吐司,你会发现原来吐司也可以煎、可以烤,配水果、配鲜奶、配蔬菜、配红茶,甚至还能做出饼干和吐司火锅哦!绝对让你大开眼界,连小编都忍不住想一试身手呢。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/13356285.html) 查找全本阅读方式

蓝带甜点师的百变吐司 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/13356285.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/13356285.html

书名: 蓝带甜点师的百变吐司