

修 订 版

西式糕点

XISHI GAODIAN ZHIZUO XINJISHU JINGXUAN

制作新技术精选

· 肖崇俊 编著 ·

中国轻工业出版社



西式糕点

制作新技术精选

(修订版)

肖崇俊 编著



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

西式糕点制作新技术精选/肖崇俊编著. —2版(修订).
—北京:中国轻工业出版社,(2000.6重印)
ISBN-7-5019-1634-9

I. 西… II. 肖… III. ①食谱, 面点
②烹饪—基本知识 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 13068 号

责任编辑:李克力 方 敏 责任终审:滕炎福 封面设计:崔 云
版式设计:刘 静 责任校对:燕 杰 责任监印:胡 兵

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010-65241695

印 刷:中国人民警官大学印刷厂

经 销:各地新华书店

版 次:2000年2月第2版 2000年6月第2版第2次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:6.25

字 数:152千字 插页:20 印数:32001-40000

书 号:ISBN 7-5019-1634-9/TS·1062 定价:20.00元

● 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ●



1. 巧克力三明治

3. 巧克力皇冠蛋糕

2. 巧克力瑞士卷

4. 巧克力原木



5. 马德拉蛋糕

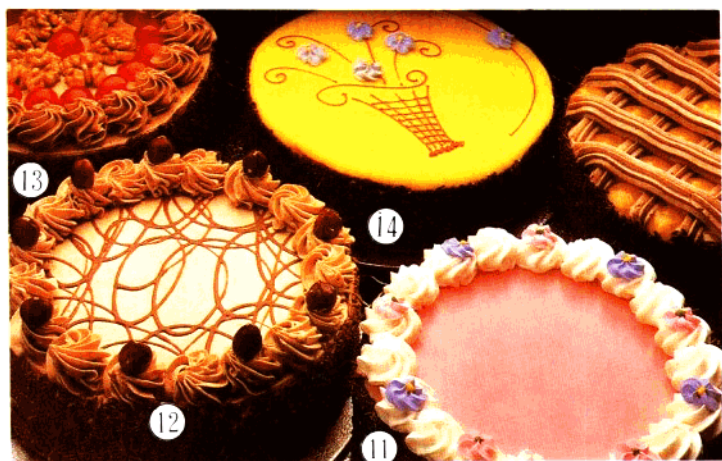
8. 马德拉大纸杯

6. 马德拉杏仁蛋糕

9. 巧克力分层蛋糕(包裹型)

7. 朗姆葡萄蛋糕

10. 彩格蛋糕(双色四格)



11. 花环嘉托

12. 榛子嘉托

13. 樱桃核桃嘉托

14. 柠檬花篮嘉托



15. 海绵饼

16. 水果海绵蛋糕

17. 哈力克彩冠海绵蛋糕

18. 丑角蛋糕

19. 巧克力奶膏瑞士卷

20. 果冻瑞士卷

21. 果酱瑞士卷

22. 巧克力包衣瑞士卷



23. 维多利亚三明治



24. 热那亚蛋糕

25. 热那亚杏仁蛋糕

26. 水果蛋糕(混合果料)

27. 切片樱桃蛋糕



28. 切片蛋糕

29. 农舍蛋糕



30. 海绵三明治

32. 花式海绵蛋糕

31. 柠檬瑞士卷

33. 海贝海绵蛋糕



34. 姜粉蛋糕



35. 巧克力蛋糕集锦



36. 吉士馅料



37. 三色蛋糕(天使蛋糕)

39. 彩格蛋糕(双色八格)

38. 哈力克三角(天使蛋糕)



40. 双色条纹纸杯嘉托

41. 咖啡核桃蛋糕

42. 巧克力柠檬分层蛋糕

43. 橙瓣长方嘉托



44. 水果蛋糕条

46. 薄荷分层蛋糕

45. 巧克力分层蛋糕(裱花粘边型)



47. 周末草莓嘉托

48. 水果条



49. 多色纸杯嘉托



50. 樱桃嘉托

51. 彩格蛋糕(天使糕坯)

52. 花式纸杯蛋糕(橘子型)

53. 花式纸杯蛋糕(咖啡型)

54. 花式纸杯蛋糕(草莓型)



55. 热那亚蛋糕集锦一



55. 热那亚蛋糕集锦二



56



58

- 56. 排
- 57. 果酱排
- 58. 黑森林大蛋糕
- 59. 柠檬麦丽福兰
- 60. 蛋塔(或吉士塔)



59



60



61. 果仁纸杯蛋糕



62. 果酱塔

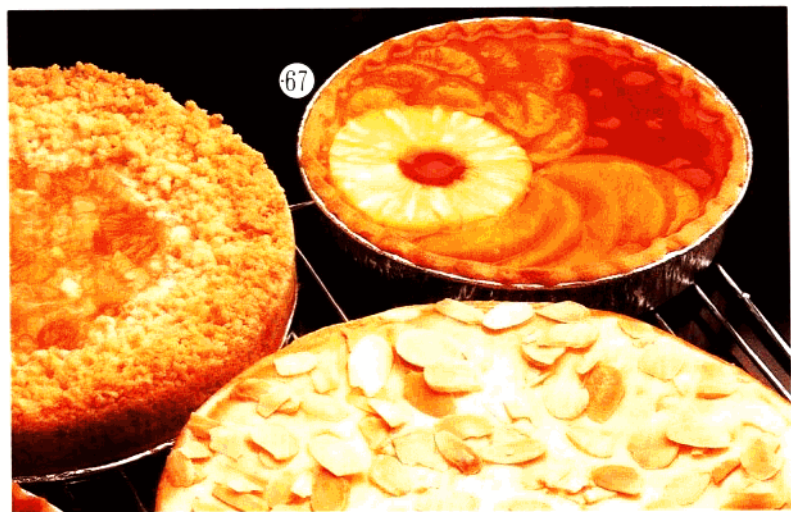
63. 维也纳塔

64. 水果排



65. 福里吉百条

66. 水果拉特金



67. 水果福兰



68



70



69

68. 水果塔

70. 奶油起酥条

69. 奶油卷角



71

71. 苹果起酥饺