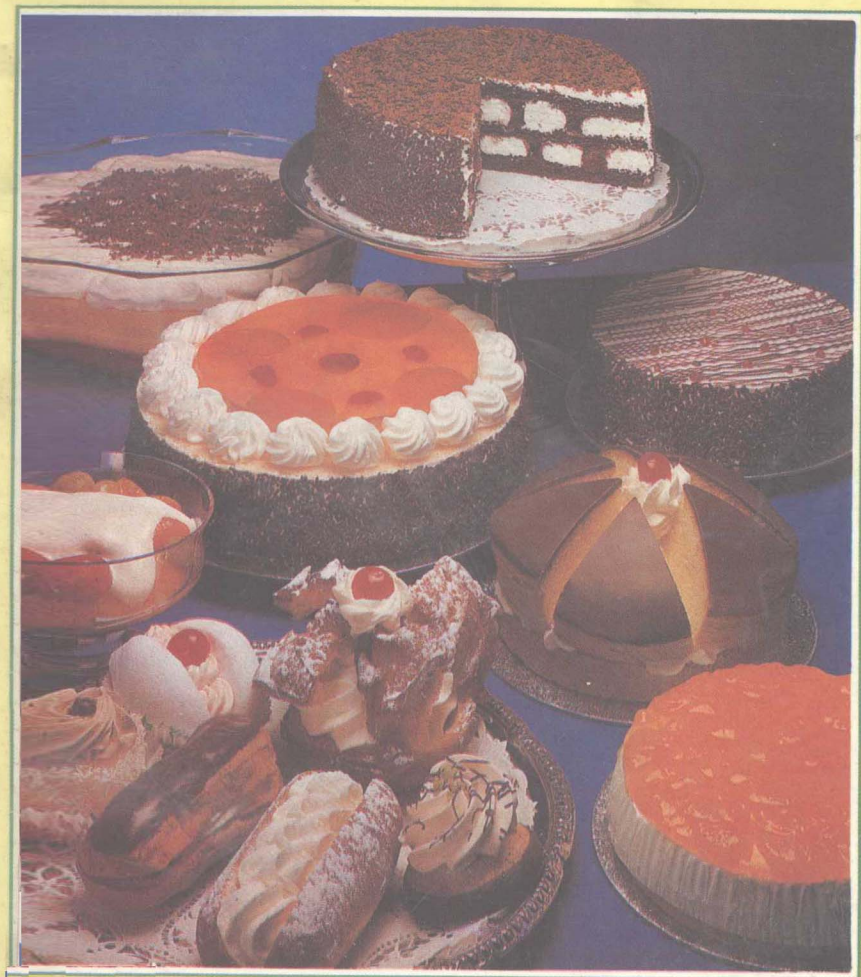


西式糕点制作 新技术精选

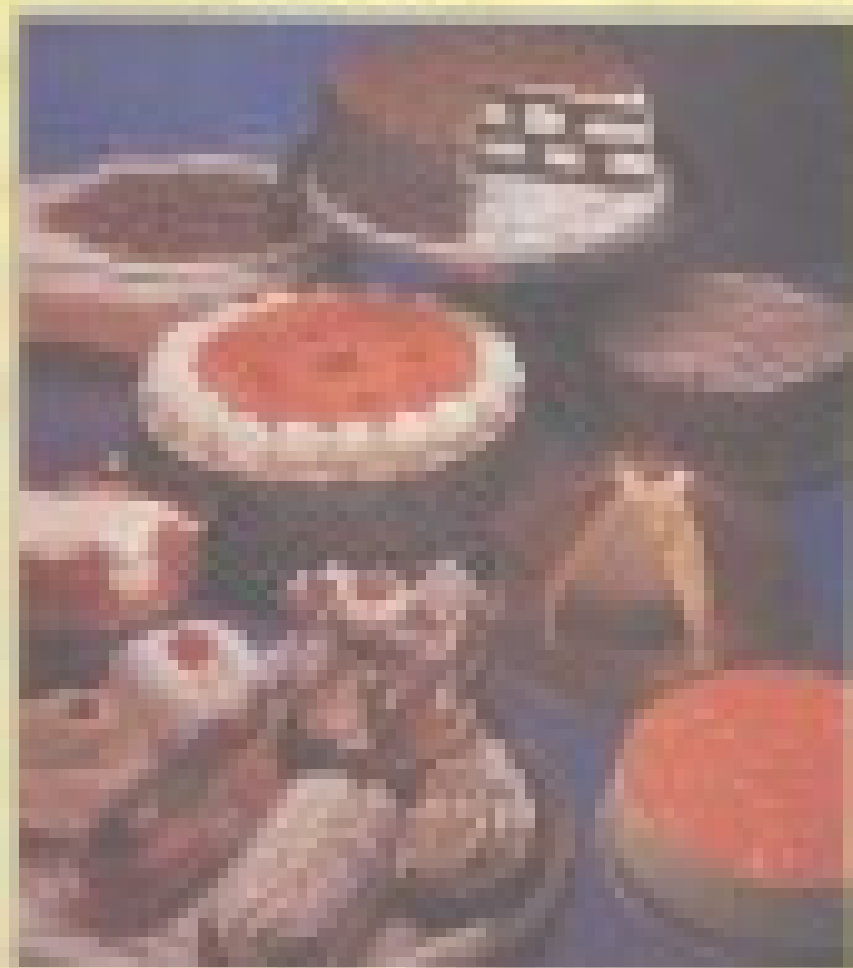
• 肖崇俊 编著 •



中国轻工业出版社

西式糕点制作 新技术精选

· 陈伟明 编著 ·



中国轻工业出版社

西式糕点制作新技术精选

肖崇俊 编著

中国轻工业出版社

(京)新登字 034 号

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. —北京:中国轻工业出版社,1994.10

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

西式糕点制作新技术精选

肖崇俊 编著

责任编辑 方敏

中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街 6 号)

三河市宏达印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

850×1168 毫米 1/32 印张:4.875 彩图:150 幅 字数:130 千字

1994 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1-10000 定价:16.80 元

ISBN7-5019-1634-9/TS·1062



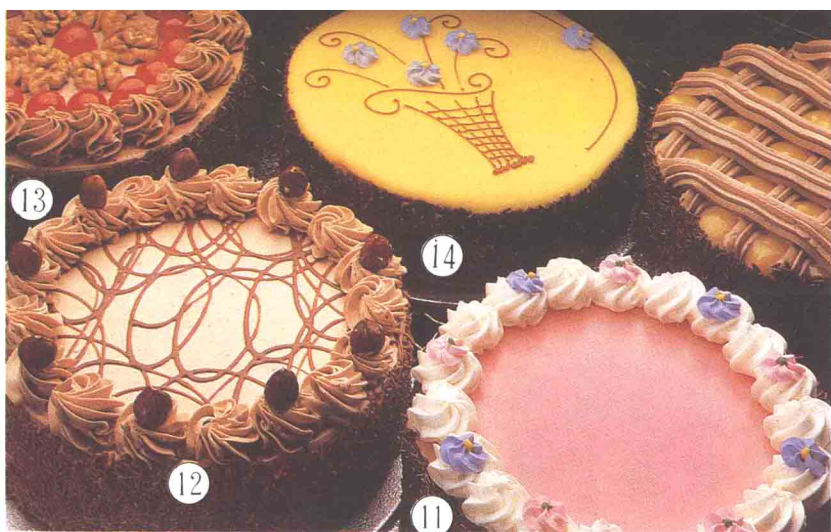
1. 巧克力三明治
2. 巧克力瑞士卷

3. 巧克力皇冠蛋糕
4. 巧克力原木



5. 马德拉蛋糕
6. 马德拉杏仁蛋糕
7. 朗姆葡萄蛋糕

8. 马德拉大纸杯
9. 巧克力分层蛋糕(包裹型)
10. 彩格蛋糕(双色四格)

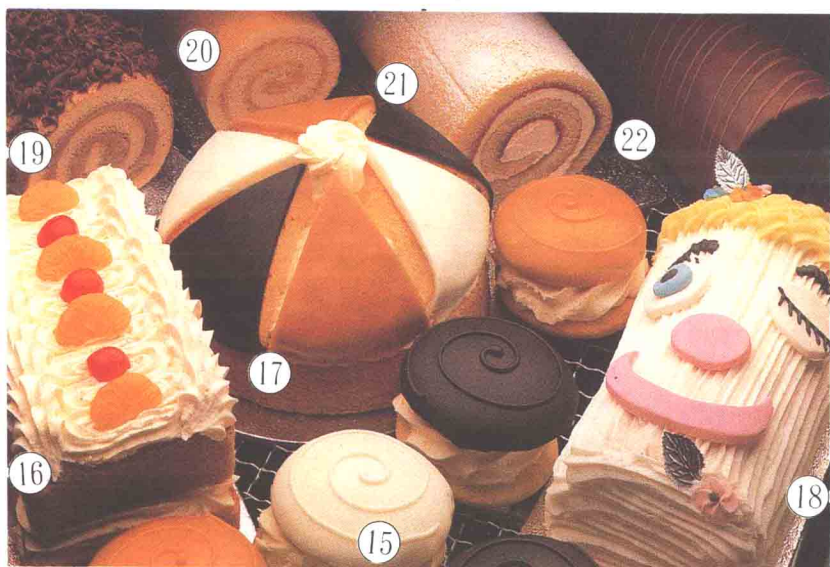


11. 花环嘉托

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

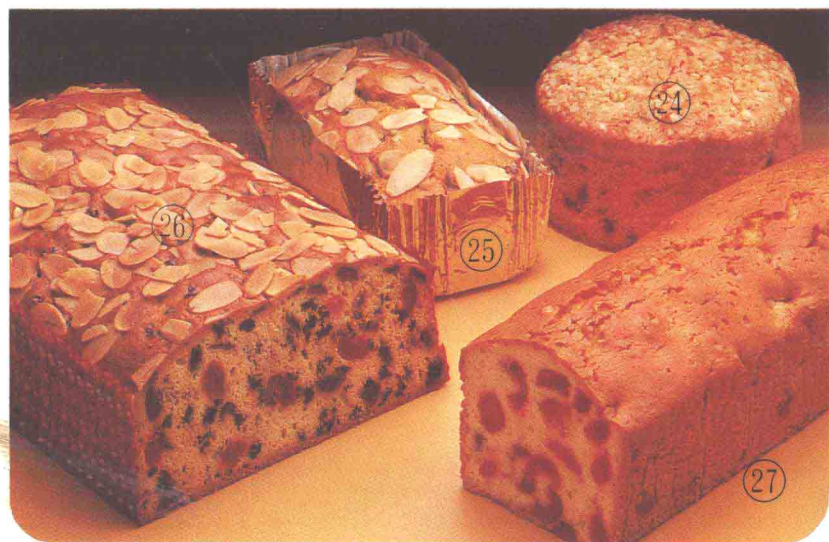
20. 果冻瑞士卷

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



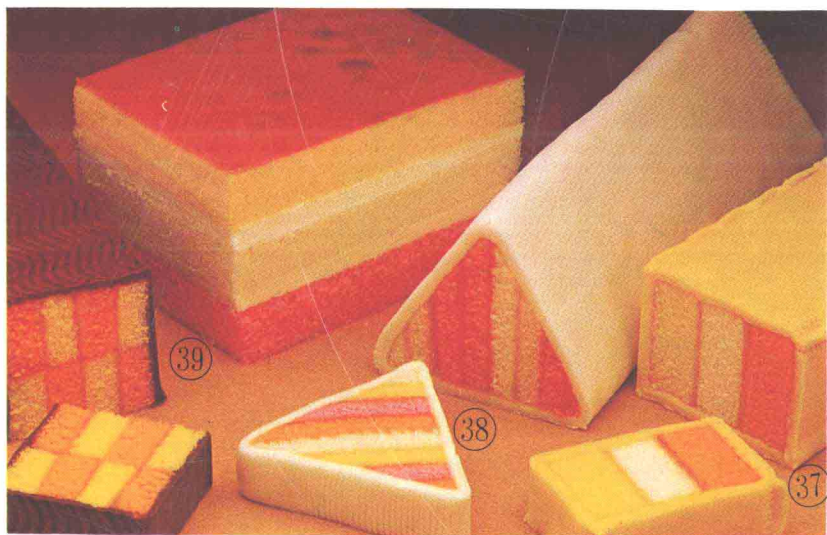
34. 姜粉蛋糕



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)

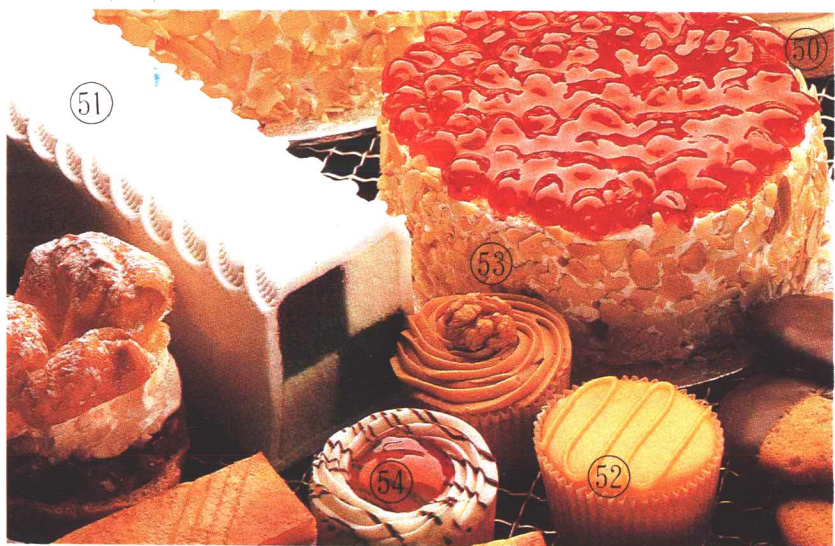


47. 周末草莓嘉托

48. 水果条



49. 多色纸杯嘉托



50. 樱桃嘉托

53. 花式纸杯蛋糕(咖啡型)

51. 彩格蛋糕(天使糕坯)

54. 花式纸杯蛋糕(草莓型)

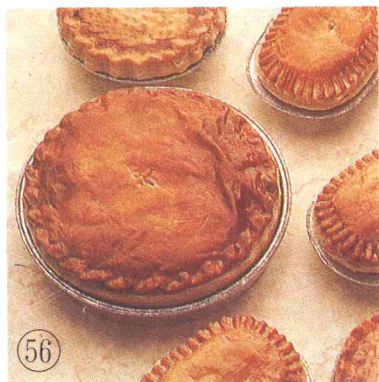
52. 花式纸杯蛋糕(桔子型)



55. 热那亚蛋糕集锦一



55. 热那亚蛋糕集锦二



56



58

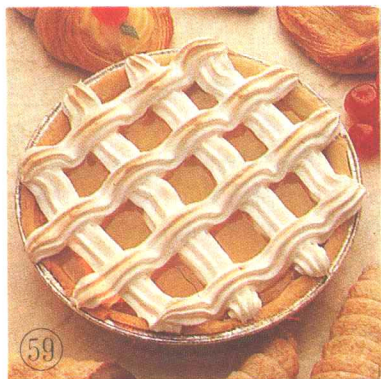
56. 排

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

64. 水果排

63. 维也纳塔



65. 福里吉百条

66. 水果拉特金



67. 水果福兰