

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