

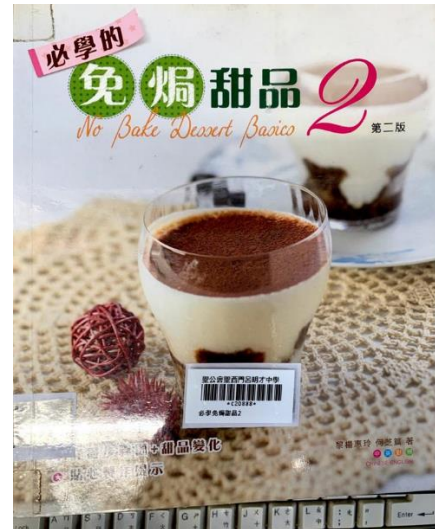
科技與生活科好書推介

《必學的免焗甜品》

出版社：海濱圖書公司

國際書號 (ISBN) : C20888

作者：黎楊惠玲、何芝篇



作者介紹：

黎楊惠玲博士從事家政科教師教育多年，具豐富烹飪教學經驗，也是何芝篇的老師。雖然黎楊惠玲博士已經榮休，但仍致力推廣家政教育，撰寫食譜，分享入廚心得，深受歡迎。

何芝篇為 COCOA PIN 烹飪工作室創辦人，教授各式各樣的甜品，也曾是黎楊惠玲博士的家政科學生。因為酷愛甜品料理，何芝篇曾遠赴法國及比利時深造法式糕點及朱古力課程。現時除了經營 COCOA PIN 烹飪工作室，也擔任煤氣烹飪中心的烹飪導師。

內容簡介：

誰說沒有焗爐不能做蛋糕？這本書介紹了不少冷凍甜品，包括棉花糖、乳酪芭菲、提拉米蘇、芝士蛋糕、慕絲蛋糕、雪糕及果凍等，款款都只需要一對巧手及雪櫃而已，讓你不用靠焗爐製作，非常方便。為什麼要一對巧手？因為每款甜品都色彩繽紛、層次分明、優雅高貴，就像一幅美麗精緻的藝術品，讓你不捨得食。

推介原因：

這本書排版清楚，圖解每一個要注意的烹飪步驟，清晰列出材料、做法、提示及變化，讓你製作時更容易成功，又可以有更多的材料選擇。除了圖文並茂之外，本書也中英並重，讓同學可以有機會學習到更多烹飪相關的詞語。

此外，本書還顧及一些又愛嗜甜，又要健康的人士。書中的部分食譜提供低糖健康製作建議，如低糖藍莓果醬和高纖鮮果乳酪芭菲，讓你在甜品中也找到健康的靈感。

最後，本書教授了自製雪糕機的方法，讓你可用簡單的工具自製雪糕，不用破費去買一部雪糕機，也可以在家製作美味的雪糕，簡直是夏天的一大好消息。