

<<新手烘焙入门>>

图书基本信息

书名：<<新手烘焙入门>>

13位ISBN编号：9787533538972

10位ISBN编号：7533538978

出版时间：2011-8

出版时间：福建科技

作者：陈潇潇

页数：92

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<新手烘焙入门>>

内容概要

烘焙所需要的，就是一套基础的家庭烘焙器具，包括烤箱、量具等。

《新手烘焙入门：点心篇》介绍了30款十分容易制作的面包，不需要高超的技巧，不必担心会因小小的失误而造成失败。

只要按照超详细的步骤图，关注最实用的小贴士，你就能体验成功的感觉啦！

暖暖的午后，泡杯清茶，屋里弥漫着烘焙的香味，一块蛋糕、几片点心，时光都变得那么惬意……

<<新手烘焙入门>>

书籍目录

常用烘焙工具门

常用烘焙材料

常用添加剂

1.蝴蝶酥

2.香酥苹果派

3.蓝莓果酱饼干

4.蓝莓乳酪派

5.杏仁瓦片

6.黄桃葡式蛋挞

7.杏仁酥饼

8.意式杏仁脆饼

9.蛋白椰子球

10.马格丽特小饼

11.咖啡曲奇

12.小天鹅泡芙

13.马卡龙

14.巧克力夹心小松饼

15.焦糖布丁

16.广式月饼

17.手指饼干

18.杏仁蛋白薄脆

19.椒盐香葱苏打饼干

20.巧克力甜筒

21.抹茶酥

22.卡通饼干

23.蛋白糖霜小可爱

24.杂粮脆饼

25.芝麻盐香苏打饼

26.水晶巧克力球

27.巧克力杏仁曲奇饼干

28.奶油焦糖酱

29.草莓酱

30.莓子桑椹酱

<<新手烘焙入门>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<新手烘焙入门>>

编辑推荐

《新手烘焙入门:点心篇》特点：简单的原材料、超详细的步骤图、温馨的烘焙秘笈、带给你百分百的成功体验。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>