

<<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：9787533538989

10位ISBN编号：7533538986

出版时间：2011-8-1

出版时间：福建科技出版社

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

烘焙是奇妙的，和面，面团的发酵，整形，进烤箱，整个过程充满着未知，充满着期盼。直到最后，面团变魔术似的变成一款款精致的甜点，给人难以言表的幸福感觉。烘焙没有太高的门槛，即使你连一个鸡蛋都煎不好，只要认真照着书中的步骤做，一样可以完成一个个漂亮的小甜品。要是你有自己的创意，那更可以轻而易举地做出令人惊艳的甜点。

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。这里介绍了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

常用烘焙材料

常用添加剂

1.香蕉戚风蛋糕

2.可可戚风蛋糕

3.古典巧克力蛋糕

4.香橙麦芬

5.法式海棉蛋糕(黄油版)

6.北海道戚风蛋糕

7.浓情布朗尼

8.无低粉版轻乳酪

9.香蕉乳酪芝士蛋糕

10.双味芝士蛋糕

11.苦甜巧克力乳酪蛋糕

12.摩卡巧克力乳酪慕司

13.双色抹茶蛋糕卷

14.蔓越莓玛芬

15.巧克力玛德琳

16.虎皮蛋糕卷

17.百利甜香蕉麦芬

18.歌剧院蛋糕

19.香水菠萝高纤蛋糕

20.苦甜巧克力麦芬

21.原味戚风蛋糕

22.抹茶戚风蛋糕

23.草莓雪波

24.玛德琳蛋糕

25.芒果慕司

26.提拉米苏

27.奶油焦糖巧克力麦芬

28.简易鲜奶蛋糕装饰

29.香草可可蛋糕

30.柠檬天使蛋糕

<<新手烘焙入门>>

章节摘录

- 版权页： 插图：
- 1.准备好融化成液状的黄油，将低筋面粉过筛2次备用。
 - 2.全蛋加糖打发。
 - 3.最快速打发蛋液到提起打蛋器头3秒后才滴落状态或不滴落状态。
 - 4.分3次加入过筛后的面粉，每次加完，开打蛋器最慢速挡搅3秒。
 - 5.每次加入面粉后要快速拌匀。
 - 6.拌完的面糊是不会出现大气泡的，如果出现大气泡说明你速度慢了，拌太久了。
 - 7.分3次加入黄油，边加边拌匀。
 - 8.加入黄油的面糊也要快速拌好才不会消泡。
 - 9.全部拌好的面糊是很细腻的少有大泡泡。
 - 10.入模后将面上的气泡震破（轻震一次就好）。
 - 11.烤箱设置慢烤慢焙模式，160 ，烘焙40分钟。
- 出炉记得倒扣。
- 20.凉至四周自然拔离模具时脱模。
 - 21.表面涂上透明果胶并用刷子刷匀。
 - 22.完成。

<<新手烘焙入门>>

编辑推荐

《新手烘焙入门:蛋糕篇》这里介绍了十分容易制作的蛋糕，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！

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>