

<<烘焙基础教程>>

图书基本信息

书名：<<烘焙基础教程>>

13位ISBN编号：9787534147777

10位ISBN编号：7534147778

出版时间：2012-9

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：黎国雄 编著

页数：185

字数：180000

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>

<<烘焙基础教程>>

前言

烘焙食品，指的是利用面粉、糖、水、酵母等原材料，经过精心加工，制作成面包、饼干、蛋糕等甜品或点心，然后经过烘烤而成的各类食品。

烘焙是面包、饼干和蛋糕类食品制作不可缺少的步骤。

烘焙食品由于酵母菌的理化作用，富含氨基酸，易于被人体吸收，并且有良好的口感。

在西方国家，烘焙食品中的面包几乎已成了食物和粮食的代名词，几乎每一位家庭主妇都会做蛋糕和点心。

烘焙食品不仅营养丰富，而且色、香、味俱全，是现代饮食中必不可少的一类精美食品。

烘焙食品常用的原料为糖类、油类、酵母、面粉（高筋面粉、低筋面粉、米粉、塔塔粉、泡打粉、小苏打粉、吉利丁粉）等，也包括鸡蛋、色素等辅助原料，其中面粉是烘焙制品中最常用的原料之一。

烘焙食品，讲究的是色、香、味、形。

烘焙食品的成品特色，可以直接通过肉眼看出来。

烘焙制品的色泽，是界定其成品质量的一项技术指标。

烘焙制品的香气，可以通过嗅觉感觉出来，火热出炉的新鲜面包，自然散发出一阵阵诱人的香气。

烘焙制品的味道，必须亲自品尝才能体会出来，这也是增进食欲的主要原因。

烘焙制品的造型千变万化，款式推陈出新，只要您愿意，就可以尽情地发挥自己的创意，做出自己喜欢的各式烘焙食品。

本书介绍了面包、饼干、蛋糕等食品的制作技巧和步骤，并且着重介绍了各类烘焙制品的原材料搭配以及搓面、发酵等过程的一些要点。

内容简洁易懂，一学就会。

学会了烘焙，您的饮食将会变得更加富有品位和创意。

赶紧行动吧！

此书是您学习烘焙的首选。

<<烘焙基础教程>>

内容概要

本书是由知名厨艺大师——黎国雄亲自指导的，是一本专为厨艺初学者、爱好者以及家庭“煮妇”打造的烘焙食品制作大全。

书中介绍了面包、饼干、蛋糕等烘焙食品，制作精美，让您爱不释手，并且都有详细的制作过程和文字说明，图文并茂、易学易懂。

不论是喜爱DIY的烘焙爱好者，还是专业人士，从本书中皆能满足需求。

<<烘焙基础教程>>

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<烘焙基础教程>>

书籍目录

烘焙基础知识
烘焙常用原材料介绍
烘焙常用的器皿
蛋糕体的形成及种类
制作面包的一般步骤
面团一次性发酵法
烘焙面包
黑金刚牛角面包
北欧牛奶核桃面包
北欧牛奶面包
水果面包
咖啡起酥排包
欧风水果面包
奶酪咖啡棒
菲律宾香棒
抹茶Q心面包
柠檬赤豆面包
日式培根香菜炸包
巧克力炸包
黄金奶酪面包
焦糖面包
三杯鸡面包
香橙奶酪排包
香橙餐包
葵花子面包
奶酪夹心面包
香蕉面包
绿茶布丁面包
戚风面包
沙丁鱼面包
奶酪菠萝面包
甜玉米饼
富士1号
意大利牛肉面包
燕麦奶酪面包
法式长棍
风味杂粮面包
汉堡面包
薯香调理面包
蔓越莓吐司
夏威夷吐司
黄金吐司
种子吐司
皇冠提子包
柠檬椰蓉包

<<烘焙基础教程>>

意大利肠仔包
蜜豆鲜奶包
鲜奶香橙菠萝包
牛奶棒包
皇家吐司
黄金肉松包
蓝莓巧克力辫包
水果条
椰香奶条
白沙菠萝包
烘焙饼干
黄金椰子球
伯爵饼干
香椰葡萄饼干
香杏小饼
开心果饼干
奶酥饼干
蜂蜜西饼
绿茶薄片
核桃酥
大理石饼干
花生薄饼
海苔饼干
核桃巧克力饼干
猫舌饼
巧克力薄饼
莲蓉蛋黄角
包馅酥
贝壳饼干
蛋黄饼
瓜子仁曲奇
花生椰子球
浅色花式曲奇
咖啡风味饼干
绿茶蜜豆饼
马赛克饼干
巧克力曲奇
蔬菜饼干
香杏干点
心形饼干
腰果仁干点
杂果碎饼干
奶酪条
长苗酥饼
葵花子酥饼
胡萝卜干点
可可花式曲奇

<<烘焙基础教程>>

菊花酥饼
咖啡椰子饼
香葱曲奇
俄罗斯曲奇
夫人圆镜饼
牛耳朵
杏仁圈
卡利曲奇
老婆饼
烘焙蛋糕
玫瑰蛋糕
卡斯蛋糕
香蕉蛋糕
焦糖布丁蛋糕
香妃蛋糕
黄金相思蛋糕
咖啡蛋糕
白兰地蛋糕
杏香小海绵
咸味葱花蛋糕
重油小蛋糕
海苔蛋糕
无花果蛋糕
火焰蛋糕
香酥蛋糕
杏香重油蛋糕
提子蛋糕
蜂巢蛋糕
彩虹蛋糕
香橙核桃蛋糕
黄金蜂蜜蛋糕
椰香小蛋糕
寿司蛋糕
可可蛋糕卷
绿茶海绵蛋糕
花生酱蛋糕卷
金粟蛋糕
甜筒蛋糕
相思毛巾卷
全麦蛋糕
蓝莓蛋糕卷
布丁蛋糕
白雪蛋糕
红茶蛋糕
虎纹双色蛋糕
波特蛋糕
法兰西果子

<<烘焙基础教程>>

桂圆蛋糕
蜜赤豆蛋糕
奶酪切片蛋糕
香薯蛋糕
莲蓉蛋糕
马铃薯蛋糕
草莓蛋糕
浓情巧克力蛋糕

<<烘焙基础教程>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<烘焙基础教程>>

编辑推荐

《烘焙基础教程》编辑推荐：烘焙轻松学，烘焙美食制作大全，烹饪无师自通课程，名师点拨，造型新颖，见解独到，过程详细，让您轻松掌握制作之要领和精粹！

<<烘焙基础教程>>

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>