

<<我家的手工茶点>>

图书基本信息

书名：<<我家的手工茶点>>

13位ISBN编号：9787534947438

10位ISBN编号：753494743X

出版时间：2011-1

出版时间：河南科技

作者：郑燕雪

页数：110

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>

<<我家的手工茶点>>

内容概要

面包店的西点蛋糕可口又美观，但我们常因此不知不觉吃到过多的改良剂与泡打粉其实这些化学添加物吃多了，对身体真是一种负担。

本书要教您如何用更天然的方法取代人工添加物，即使成本高一点，也要用最好的材料，因为家人的健康永远是最重要的。

<<我家的手工茶点>>

作者简介

郑燕雪，认识郑燕雪老师的朋友都会亲切地叫她燕子。

跟随名师梁淑嫫学习烘焙后，她对烘焙产生了浓厚的兴趣，之后曾在中华谷类研究所蛋糕、点心和面包三个专科班学习，为她打下良好的烘焙基础，并顺利地取得烘焙技术执照。

燕子老师善于结合烘焙理论与实践经验，一

<<我家的手工茶点>>

书籍目录

Part 1 手工饼干 菊花酥饼 杏仁脆片 果酱饼干 水果小西饼 奶油酥条 葡萄干小橄榄 牛奶饼干 冰箱巧克力 双色饼干 燕麦饼干 巧克力饼 杏仁酥 椰子饼 鲜奶松饼 海绵小西饼 杏仁椒盐饼 成酥芝麻饼 造型饼干 造型姜饼 杏仁脆棒 猫舌饼 家常饼干 红茶酥饼 杏仁甜心饼 杏仁蛋白酥Part 2 造型派&挞 苹果派 核桃派 菠萝派 柠檬派 香橙乳酪派 乳酪派 波士顿派 猪肉派 火腿乳酪挞 巧克力挞 葡萄干酥挞 苹果挞 水果挞 椰子挞Part 3 午茶甜点 提拉米苏 水果百汇 猕猴桃慕斯 鸡蛋布丁 乳酪棒 水果圈 日式泡芙 脆皮泡芙 水果杯 巧克力慕斯 芒果慕斯 菠萝酥

<<我家的手工茶点>>

章节摘录

插图：无盐奶油140克、糖粉80克、盐少许、鸡蛋1个、牛奶1大匙、低筋面粉210克、牛奶巧克力100克
1.将糖粉过筛，与无盐奶油和盐一起放入盆中，用打蛋器打软，分2次加入鸡蛋搅打均匀，慢慢倒入牛奶打匀。

2.将低筋面粉过筛后，撒入奶油糊中搅拌均匀。

3.将面糊装入配有尖齿花嘴的挤花袋中，挤在铺好烘焙纸的烤盘上呈长条状。

送入烤箱，以175℃烤15~18分钟。

出炉后移出烤盘，放在架子上晾凉。

4.将牛奶巧克力切碎，放入小盆中，隔水加热至融化，在凉透的饼干上挤出巧克力线条，放在架子上待巧克力凝固即可。

<<我家的手工茶点>>

编辑推荐

《我家的手工茶点》：在家做点心，一定更健康、更天然！
不加泡打粉，通过充分打发获得膨胀的效果。
不加改良剂，可借老面发酵，改善面包保鲜难的困扰。
我家的手工茶点，守护您与家人的健康！

<<我家的手工茶点>>

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>