

<<新手成功烘焙DIY>>

图书基本信息

书名：<<新手成功烘焙DIY>>

13位ISBN编号：9787538156478

10位ISBN编号：753815647X

出版时间：2009-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：沈鸿典

页数：143

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>

## <<新手成功烘焙DIY>>

### 前言

许多爱好西点的朋友在品尝了从饼屋里买的过于甜腻且价格昂贵的食品后，往往会忍不住想：如果我会作西点，那该有多好！

可惜图书市场上食谱书籍虽多，内容不是选材不易，就是说明太过简略，使大家兴冲冲地开始操作，却莫名其妙地失败收场……但是，套一句流行的话：事情“真的有那么严重吗？”

”从事烘焙教学多年，我不仅了解学员操作时容易失败的原因，更知道如何面对初学者的疑问，即使已详细说明材料、做法、烤温，仍会因人、环境、室温不同、器材不齐、烤箱性能各异致使成品有所差异，因此，最重要的还是要多练习，调出最适当的状态，方可做出令人垂涎欲滴的作品。

利用双休日、晴朗之日不妨出外踏青，风风雨雨的时候也能有有趣的事做。

看吧，我那五岁的小女儿是妻子做西点的小帮手（专门拿蛋），爱吃软绵绵蛋糕的岳母是大帮手（专门清洗器具），而游走客厅厨房、晃来晃去、频频问好了没的岳父，则早已沏了壶浓浓的老人茶、和孙女们排排坐，等着享用午茶点心……这样一幅温馨的画面，正是我家常常出现的情景，也是全家情感交融的时光——我很珍惜这样的一刻，也愿与你们分享全家一起动手作西点的快乐！

## <<新手成功烘焙DIY>>

### 内容概要

《新手成功烘焙DIY》作者从事烘焙教学多年，不仅了解学员操作时容易失败的原因，更知道如何面对初学者的疑问，给予关键性的提示。

《新手成功烘焙DIY》是作者实际操作的经验累积，新手开卷有益。

《新手成功烘焙DIY》介绍了10大类80多款西点的制作方法，搭配详细的步骤图片和说明文字，按图操作就可成功做出美味的西点。

《新手成功烘焙DIY》还添加了基本酥皮、派皮、果冻和馅料的制作方法，以及鲜奶油蛋糕的裱花装饰法，让《新手成功烘焙DIY》内容更丰富。

## <<新手成功烘焙DIY>>

### 作者简介

沈鸿典，经历：1981年入行，1992年参加台湾地区花式蛋糕观摩赛，1992年赴日本洋果子联合会观摩，1993年11月至1994年2月赴大陆，上海钻石饼家担任技术顾问。

现任：民生社区发展协会烘焙讲师，台北市立南港高中点心社烘焙讲师，台北市议会烘焙部讲师。

著作：创意蛋

## &lt;&lt;新手成功烘焙DIY&gt;&gt;

## 书籍目录

基础通用篇 器具介绍 材料介绍 注意事项&制作须知 简易挤花袋 铁盘纸的裁法 发泡鲜奶油 发泡奶油 蛋白加糖的发泡程度 全蛋加糖的发泡程度 蛋糕：分蛋类 基本戚风蛋糕 纯巧克力蛋糕 尔士蛋糕 白雪蛋糕 沙哈蛋糕 双色贵妃 甜筒 虎皮蛋糕 黄金蛋糕 核桃奶油卷 三色蛋糕 蛋糕：全蛋类 小可爱 千层蛋糕 金字塔 元宝 馅料：克林姆 枣泥核桃糕 雪芬蛋糕 柠檬玉米 柠檬蛋糕 克林夹 柠檬炸弹 毛巾蛋糕 蒙格蛋糕 瑞士蛋糕 巧克力酥皮蛋糕 蛋糕：乳酪蛋糕类 轻乳酪蛋糕 重乳酪蛋糕 双色芝士蛋糕 咸芝士蛋糕 蛋糕：重奶油蛋糕类 水果蛋糕 海苔蛋糕 核桃多尼乐蛋糕 富雪巧克力蛋糕 蛋糕：SP蛋糕类 蜂蜜蛋糕 起酥蛋糕 小帅哥 狮皮大理石蛋糕 金丸子饼干类 巧克力杏仁饼 核桃饼干 饼干 桃酥 杏仁瓦片 椰子球 S杏仁酥 芝麻饼 海苔饼 脆杏仁酥派、塔类 基本双皮：派皮 蓝莓派 苹果派 海鲜派 黑胡椒鸡肉派 基本酥皮 大理石乳酪 酥皮黑樱桃派 红樱桃乳酪派 基本单皮：派皮 草莓派 柠檬派 巧克力派 葡式咸蛋塔 葡式蛋塔 水果塔 菠萝泡芙装饰类 基本发泡鲜奶油蛋糕装饰法 比基尼蛋糕 熊猫蛋糕 烟斗爸爸 心形蛋糕 姜饼屋 宴客巧克力 鲜奶油花饰的制作 装饰巧克力片的制作 布丁、慕斯类 熟布丁 烤熟布丁 馅料：焦糖果冻水 布丁蛋糕 慕斯果冻布丁杯 乳酪慕斯 乳酪慕斯 草莓慕斯 青苹果慕斯 芒果慕斯 巧克力慕斯 蓝莓慕斯 冰激凌类 草莓冰激凌 菠萝冰激凌 蓝莓冰激凌 巧克力冰激凌

<<新手成功烘焙DIY>>

章节摘录

插图：

## <<新手成功烘焙DIY>>

### 编辑推荐

《新手成功烘焙DIY》专为新手制作之基础实战篇，包您成功烘焙无往不利。

<<新手成功烘焙DIY>>

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>