

<<狐狸们的家中烘焙>>

图书基本信息

书名：<<狐狸们的家中烘焙>>

13位ISBN编号：9787538447149

10位ISBN编号：7538447148

出版时间：2010-6

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：金美爱,尹惠罗,闵景朗,朴瑛卿

页数：303

译者：吕春海

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>

## <<狐狸们的家中烘焙>>

### 前言

我原以为小甜饼、面包和蛋糕都应该是在外面买来品尝的，而现在我能够直接在家中制作这些食品了。

一次偶然的机会有我看到烤炉这个陌生的厨具，马上就鼓起勇气制作并完成了蛋糕小甜饼，那一刻，内心的感动和惊喜无以言表。

除此之外，还感受到自己亲手做的小甜饼比在外面买来的更加可口。

从那以后，我的生活彻底改变了，因为我变成了一个每天都在烘焙面包的女孩。

我自然而然地将家庭烘焙生活写入了自己的博客内，这样在以整理烹饪方法和日常琐碎小事为开端的博客内，关于烘焙的话题渐渐地多了起来。

烘焙生活使原本小心谨慎和内向的我与社会上许多人有了更多的沟通机会，此时我发现了我在烘焙方面的潜质，烘焙生活在我的人生中是一个重大转折。

在此书中，我总结了4名博友在初学烘焙时的疏忽之处，同时就博友、邻居和烘焙培训班的学生想了解的问题进行了阐述，另外我还提出了用健康的材料简单地制作发酵面包的方法。

本书虽然还有不足之处，但我希望经过我的努力，能给初作烘焙的人带来些许帮助。

## <<狐狸们的家中烘焙>>

### 内容概要

4个人的4种特色家庭烘焙,家庭烘焙的基本工具,家庭烘焙的基本材料,家庭烘焙的基本用语,家庭烘焙的基本技巧,果酱和奶油的制作,家庭烘焙的选购技巧,不必为家人的饮食问题而担心的美爱式健康面包,主食面包,婴粟子硬面包圈,意大利橄榄面包,南瓜核桃面包,酸奶早餐面包,香肠面包等等。

## <<狐狸们的家中烘焙>>

### 作者简介

金美爱,因购买袖珍烤炉而知道了烘焙,并正式开始涉足于烘焙领域。她在4年间利用开设个人博客“美爱日记”,将烘烤过程的照片和说明详细地介绍给朋友,并带来了极大的人气。她在《首尔新闻》和《月刊》等报刊杂志上刊登了多篇料理文章。现担任烘焙班的教师,同时在《思路清晰

## &lt;&lt;狐狸们的家中烘焙&gt;&gt;

## 书籍目录

序言 4个人的4种特色家庭烘焙 家庭烘焙的基本工具 家庭烘焙的基本材料 家庭烘焙的基本用语 家庭烘焙的基本技巧 果酱和奶油的制作 家庭烘焙的选购技巧PART 1 不必为家人的饮食问题而担心的美爱式健康面包 主食面包 婴粟子硬面包圈 桂皮面包圈 意大利橄榄面包 南瓜核桃面包 酸奶早餐面包 香肠面包 奶油干酪核桃面包 营养蔬菜面包 法国长形谷物面包 弹力猪肉面包 黑麦面包 芝麻面包 麻花式甜豆麻子面包 蓝色草莓面包 杏仁奶油栗子面包 蛋白杏仁奶油甜饼 意大利水果面包 无花果迷你摩卡面包 惊奇迷你主食面包 巧克力奶油面包 摩卡甜饼面包 小麦面包 核桃馅饼 巧克力烤饼PART 2 为心爱的人准备的香子兰小甜饼 椰子果小甜饼 爆炸式小甜饼 接吻式小甜饼 小鸡甜饼 棒棒糖小甜饼 南瓜巧克力小甜饼 无花果蛋糕 手指形小甜饼 调和蛋白小甜饼 黄油小甜饼 杏仁煎饼 幸运小甜饼 斜形科蒂小甜饼 燕麦粉小甜饼 芝麻小甜饼 油酥饼 圣诞小甜饼 糖果小甜饼 夹心小甜饼 核桃雪球小甜饼 栗子奶油水果馅饼 巧克力核桃水果馅饼 地瓜苹果馅饼 无花果奶油水果馅饼 糖酥皮小甜饼PART 3 亲自动手做的高品质蛋糕 酸牛奶松饼 巧克力松饼 猫头鹰巧克力松饼 南瓜花松饼 柠檬奶油乳酪磅饼 三色大理石磅饼 无花果巧克力磅饼 焦糖色香蕉磅饼 橘子蛋糕 柠檬蛋糕 无花果磅饼 果仁巧克力蛋糕 纽约奶油干酪蛋糕 南瓜奶油干酪蛋糕 半熟的干酪蛋糕 干酪条蛋糕 绿色雪纺绸蛋糕 香蕉蛋糕 胡萝卜蛋糕 示爱式巧克力蛋糕 摩卡式蛋糕 桃子酸乳蛋糕 马德琳蛋糕 棉花糖蛋糕 樱桃蛋糕 洋梨奶油水果馅饼 奶油泡夫 日式长崎蛋糕PART 4 你一定要尝试制作的阿卡拉式早晚餐 法国棍式香肠三明治 鲑鱼面包圈式三明治 小金枪鱼三明治 迷你花式三明治 新月火腿三明治 牛肉迷你汉堡 鸡肉三明治 蒙特方晶三明治 香草小土豆、烤面包片 拳头饭 柠檬蜜汁鸡翅 楔形土豆菜 迷你式披萨 烤肉蛋糕 南瓜糯米蛋糕 菜花馅饼 比利时奶蛋烘饼 草莓油煎鸡蛋薄饼 蓝色草莓蛋糕 自然形发髻糕点PART 5 为特别的日子所准备的阿卡拉式巧克力 如何溶化巧克力 挤压巧克力 杏仁蛋白软糖巧克力 巧克力迷你馅饼 摩卡巧克力 甜味奶油巧克力 家庭常用包装方法 用彩笔装饰的包装方法 三角球形的包装方法 硫酸包装纸的包装方法 自创贴纸的制作 糖果形状的包装方法 卡片标签的包装方法 带金属圈标签的包装方法 方糖式包装方法 关于咖啡的故事 什么是浓咖啡 什么是咖啡气泡层 美式冰咖啡的制作方法 卡布奇诺咖啡的制作方法 冰淇淋和浓咖啡的巧妙搭配 冰苏打咖啡的制作方法 浓咖啡和鲜牛奶的搭配 如何保持原豆的新鲜度 蛋糕装饰 海绵状黄油蛋糕的制作 黄油奶油的制作 酥皮的制作 蛋糕的装饰

## <<狐狸们的家中烘焙>>

### 章节摘录

插图：预热预热是指在烘烤糕点之前使烤箱达到烘焙所需要的温度。

在烘焙糕点时，如根据制作要求烤箱应预热温度为180℃，那么烤箱要在5~10分钟前进行预热，特别是制作蛋糕或小甜饼时，烤箱不经过预热烘烤出来的食品不会达到预期效果，还会浪费更多时间。

上屉所谓上屉就是将制作面包或小甜饼所使用的面团放在烤盘内，移至烤箱内烘烤，将面团放在圆形烤盘内也称为上屉。

搅拌所谓搅拌就是将鸡蛋或鲜牛奶用打蛋器进行搅拌，使空气进入的过程。

调和蛋白调和蛋白就是将适量白糖放在蛋清内用打蛋器进行搅拌，搅打至黏稠状。

休止休止就是将搅拌均匀的材料放入冰箱内或放在常温下使其组织保持均匀状态。

经过休止过程，会使材料达到理想的状态，烘烤出来的糕点才能达到最佳效果。

如果做小甜饼的面团不经过休止的程序，制作出来的小甜饼表面会很粗糙。

## <<狐狸们的家中烘焙>>

### 编辑推荐

《狐狸们的家中烘焙》内容由韩国点击率超1000万的烘焙博客精选而成。

<<狐狸们的家中烘焙>>

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>