

<<手把手教你学烘焙>>

图书基本信息

书名：<<手把手教你学烘焙>>

13位ISBN编号：9787546343938

10位ISBN编号：7546343933

出版时间：2010-12

出版单位：吉林出版集团有限责任公司

作者：范姝岑 编

页数：191

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>

<<手把手教你学烘焙>>

内容概要

每一块饼干都能让你体验跳跃的酥脆感觉，每一块蛋糕都能让你与家人分享幸福甜蜜的时光，每一片面包都能诠释圆满的生活，每一款小西点都能带给你多姿多彩的味蕾享受，偶尔做一次中式点心，更能回想起那记忆中美妙的味道..... 其实，每一款点心的制作过程都会有一个至关重要的环节，只要了解并掌握了这个环节，就能让你做出的甜点也鲜活起来。

本书中讲解的烘焙技巧，简单得让人意外，制作出的各式点心，可口得令你心动。

除此之外，你更能领略与众不同的创意风格，让你尽情享受真正的美食DIY乐趣！

<<手把手教你学烘焙>>

作者简介

80后，四川人，资深食客，喜欢宅餐、喜欢保养、喜欢慢生活。

曾任知名美食杂志主编，厌倦朝九晚五，改作快乐SOHO族，专心研究美食，享受文化生活，辛勤耕耘博客——“小灶·梦露”，分享美食心得，交流最新厨艺，美食美色，吸引了众多“吃主儿”捧场。

。

<<手把手教你学烘焙>>

书籍目录

纷至沓来 烘焙用材快速预览 烘焙材料篇 烘焙器材篇得心应手 烘焙难点一一破解 烘焙难点一层次
烘焙难点二打发 烘焙难点三 面团的各个阶段Part 1 饼干 体验跳跃的酥脆感觉 苏打饼干 甜酥小饼干
手工小圆饼 夹心饼干 芝麻咸饼干 果仁饼干 奶油栗子饼干 杏仁巧克力棒 杏仁瓦片饼 花生饼干 奶酪
饼干 奶油曲奇 蓝莓小饼干 法式葡萄曲奇 枫叶饼干 手绘小熊饼干 蔬菜甜饼干 可可饼干圈 圣诞卡通
姜糖饼屋 蛋白饼干Part 2 面包 让生活更多新鲜和圆满 全麦吐司 鲜奶QQ面包 巧克力面包 果仁肉桂
面包 草莓小面包 法式短棍面包 法式长棍面包 奶油吐司面包 肉松面包 培根面包 火腿蛋香面包 香蒜
面包片 葱香香肠面包 毛毛虫面包 香肠奶酪面包 芝士肉松面包 杯盏火腿面包 谷物面包 红提牛角面
包 番茄火腿面包 枫糖胡萝卜吐司 金色玉米面包 水蜜桃贝果 麦片杂粮面包 奶油胡萝卜餐包 桃仁干
酪面包 香草全麦面包 土耳其面包 燕麦坚果面包 奶香扭结包 肉松霍夫面包 粟米苹果包 葡萄干桃仁
面包Part 3 蛋糕 分享幸福甜蜜的时光 蓝莓蛋糕卷 水果抹茶蛋糕 柠檬奶油蛋糕 杏肉果酱奶酪蛋糕 咖
啡奶酪蛋糕 莓香蛋糕 瓜子仁蛋糕 肉松蛋糕卷 咖啡威风蛋糕 经典海绵蛋糕 圣诞水果蛋糕 奶香红茶
糕 蜂蜜蛋糕 夹馅小蛋糕 葡萄干椰香蛋糕 香蕉麦芬蛋糕 干层蛋糕 多味小蛋糕 黑森林蛋糕 草莓奶酪
蛋糕 桃子天使蛋糕 甜蜜红豆蛋糕 抹茶红豆蛋糕 草莓大理石蛋糕 希腊新年蛋糕 香草布丁蛋糕Part 4
小西点 多姿多彩的味蕾享受 水果千层派 什锦果蔬比萨 火腿鲜虾比萨 奶油泡芙 焦糖布丁 水果可丽
饼 椰子塔 蓝莓慕斯Part 5 中式点心 记忆中美妙的味道 芝麻豆沙饼 蝴蝶酥 老婆饼 羊角酥 玉米饼 蛋
卷 蛋黄酥 方块葡萄酥 富贵红豆酥 宫廷桃酥 千层果香酥 鲜肉酥 杏仁扭条

<<手把手教你学烘焙>>

章节摘录

插图：

<<手把手教你学烘焙>>

编辑推荐

《手把手教你学烘焙》：七彩生活

<<手把手教你学烘焙>>

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>