

<<新手的烘焙聖經>>

图书基本信息

书名：<<新手的烘焙聖經>>

13位ISBN编号：9781213292000

10位ISBN编号：121329200X

出版时间：2012-4-20

出版公司：楊桃文化事業有限公司

作者：楊桃文化

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>

## <<新手的烘焙聖經>>

### 內容概要

本書特色 重點訴求：200種烘焙百科，想學什麼通通有！

詳細的技巧解說與疑難雜症問答，新手也不怕！

烘焙複雜的作法，讓不少新手想入門卻害怕，因此我們特地整理出200種烘焙必學的項目，搭配詳細的技巧解說、與疑難雜症問答，將你困擾的問題一次搞定！

此外將內容分類麵包、吐司、蛋糕、餅乾、西點、中點；再細分21個小篇章，分門別類詳細解說最清楚，每種都從最基礎入門開始再進階變化，即使是烘焙新手也不怕囉。

### 內容介紹

本書內容分為 準備篇a.烘焙必備器具b.烘焙必備材料c.烘焙必備常識d.模型使用方法e.烘焙材料單位換算 麵包篇a.麵包6大類麵糰b.麵包發酵法c.軟式麵包 - 奶油小餐包、紅豆湯種麵包等共19種麵包d.硬式麵包 - 法國麵包、硬式牛角麵包、貝果等共14種麵包e.丹麥麵包 - 牛角可頌麵包、丹麥麵包等共5種麵包f.起酥麵包 - 拿破崙酥等共3種麵包g.香料麵包 - 五穀麵包等共4種麵包h.脆皮麵包 - 拖鞋麵包等共4種麵包 土司篇a.各式土司好吃秘訣與做法b.白土司、湯種土司、全麥土司等共11種土司 蛋糕篇a.蛋糕三大類b.戚風蛋糕 - 戚風蛋糕、天使戚風蛋糕、巧克力瑞士捲等共8種蛋糕c.海綿蛋糕 - 經典海綿蛋糕、法式海綿蛋糕、長崎蜂蜜蛋糕等共12種蛋糕d.重奶油磅蛋糕 - 重奶油蛋糕、軟式布朗尼等共12種蛋糕e.起司、慕斯蛋糕 - 重乳酪起司蛋糕、芒果慕斯蛋糕、提拉米蘇等共19種蛋糕f.蛋糕裝飾技巧大公開 餅乾篇a.軟式餅乾 - 甜心小餅乾等共5種餅乾b.脆硬式餅乾 - 杏仁片、卡片餅乾等共6種餅乾c.酥硬餅乾 - 黑糖酥等共6種餅乾d.酥鬆性餅乾 - 澳門奶酥餅乾等共8種餅乾e.薄燒性餅乾 - 杏仁瓦片、巧心捲酥等共7種餅乾f.蛋白乳沫餅乾 - 杏仁蛋白小西餅、馬卡龍等4種餅乾 西式點心篇a.泡芙 - 基礎泡芙、酥皮泡芙等共4種泡芙外皮與6種泡芙內餡b.派 - 3種派皮與美式蘋果派、紅豆派、起司派、波士頓派、鄉村牛肉派等共16種派c.塔 - 2種塔皮與蛋塔、水果塔等共12種塔 中式點心篇a.2種中式酥餅包法b.蛋黃酥、芋頭酥、太陽餅、老婆餅、芝麻喜餅、叉燒酥等共10種中式點心 另外各篇章還有各種烘焙點心的Q & A解決你的疑難雜症；還有美味技巧提昇你的烘焙功力。

最後附上烘焙材料行一覽表，輕鬆找到想要的材料。

<<新手的烘焙聖經>>

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>