

<<一学就会的家庭烘焙>>

图书基本信息

书名：<<一学就会的家庭烘焙>>

13位ISBN编号：9787506475167

10位ISBN编号：7506475162

出版时间：2011-10

出版时间：中国纺织出版社

作者：兰子,苏娟

页数：128

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>

<<一学就会的家庭烘焙>>

内容概要

本书内容主要包括：家庭烘焙的基本常识、烘焙的必备工具、烘焙的基本原料、饼干篇小释、原味沙堡饼干、水晶沙堡饼干、葡萄沙堡饼干、榛子蛋白脆、葡萄小圆饼、花生沙堡饼干、肉桂沙堡饼干、马卡龙杏仁小圆饼、香草马卡龙等等。

<<一学就会的家庭烘焙>>

作者简介

兰子Camille SO，拍手音乐有限公司总经理，烘焙爱好者。

周末，让家里的大烤箱飘出诱人的糕点香，与家人、朋友分享亲手烤出的美味糕点，是她最爱的放松方式。

每次做糕点时，她总是在配方里多加一点点爱、再多加一点点爱……这是她的美味糕点大受欢迎的私房秘方。

苏娟Sue SU，法国美食作家，美食摄影师，著有：《Craquez pour le riz et les nouilles sautes》、《Craquez pour le cheesecake》，由法国巴黎Mango出版社分别于2010、2011年在全球法语国家同步发行。
美酒、美食、美景是她爱上法国的最佳理由。

<<一学就会的家庭烘焙>>

书籍目录

家庭烘焙的基本常识

烘焙的必备工具

烘焙的基本原料

饼干

饼干篇小释

原味沙堡饼干

水晶沙堡饼干

葡萄沙堡饼干

榛子蛋白脆

葡萄小圆饼

花生沙堡饼干

肉桂沙堡饼干

马卡龙杏仁小圆饼

香草马卡龙

巧克力马卡龙

杏仁瓦片酥

香橙瓦片酥

姜味沙堡饼干

巧克力曲奇

意式杏仁脆

巧克力椰丝小饼

丹麦奶酥

猫舌饼干

手指饼干

小西点

基础用语一

法式焦糖炖蛋

佛罗伦天妮小饼

卡娜蕾

水晶泡芙

奶油泡芙

天鹅泡芙

巧克力夹心泡芙

双球奶油泡芙

千层酥皮面团

草莓焦糖千层酥

榛子小酥条

咖啡千层酥

焦糖苹果酥

蝴蝶酥

葡式蛋挞

塔、派小问答

油酥派皮面团

柠檬塔

香浓巧克力塔

<<一学就会的家庭烘焙>>

椰奶塔

覆盆子塔

香蜜杏仁塔

经典蛋糕

基础用语二

大理石蛋糕

核桃蛋糕

法式海绵蛋糕

香松巧克力蛋糕

黑森林蛋糕

摩卡咖啡蛋糕

草莓生日蛋糕

酒渍果干蛋糕

法式苹果蛋糕

杏子蛋糕卷

迷你圣诞树根蛋糕

熔岩巧克力蛋糕

苏丝杯状蛋糕

吗德莲娜

罌粟籽玛芬

巧克力玛芬

香浓布朗尼蛋糕

芝士蛋糕、慕斯蛋糕

芝士、慕斯蛋糕篇小释

轻芝士蛋糕

香柠芝士塔

酥脆派皮面团

蓝莓芝士蛋糕

蔓越莓芝士蛋糕

提拉米苏

咖啡芝士蛋糕

樱桃芝士蛋糕

香橙慕斯杯

雪梨慕斯蛋糕

巧克力咖啡慕斯蛋糕

草莓慕斯蛋糕

抹茶慕斯蛋糕

面包

手工面包的基本制作步骤

法棍

全麦吐司

英式奶香吐司

麦香司康

干果面包

芝麻皇冠面包

牛角面包

牛角面包面团

<<一学就会的家庭烘焙>>

巧克力面包卷
葡萄干面包卷
松软面包面团
蔓越莓松甜小面包
巧克力松甜小面包
三文鱼比萨
麦辣鸡汉堡
迷你小餐包
香酥芝麻棒
家庭烘焙小窍门
速查表
意大利蛋白霜打法
水浴烤法
糕点奶油馅的做法
76咖啡奶油馅的做法
塔、派小问答
如何使用派皮
如何融化巧克力
如何知道蛋糕是否熟了
如何打发蛋清
咖啡酒糖液的做法
如何创出漂亮的巧克力花
如何打发鲜奶油
咖啡海绵蛋糕片的做法
如何令模具不粘底
酒糖液的做法
如何使用玛芬纸杯
如何使用明胶片
冷冻的芝士蛋糕或慕斯蛋糕的
脱模方法
如何自制慕斯圈
如何正确使用酵母
如何在家创造最佳的发酵环境

<<一学就会的家庭烘焙>>

章节摘录

版权页：插图：

<<一学就会的家庭烘焙>>

编辑推荐

《一学就会的家庭烘焙》：80多款风行欧美的家庭烘焙配方，600多张详细的步骤图，让您一学就会。

<<一学就会的家庭烘焙>>

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>