

<<从零开始学烘焙2>>

图书基本信息

书名：<<从零开始学烘焙2>>

13位ISBN编号：9787506491525

10位ISBN编号：7506491524

出版时间：2012-11

出版时间：中国纺织出版社

作者：文怡

页数：160

字数：145000

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>

<<从零开始学烘焙2>>

前言

清楚的记得，2004年7月8号的那个下午，我刚从巴黎回到北京。

到家放下行李，就一溜烟儿地跑出去买东西，因为10号是我的生日，我特想在那天，亲手为父母做一个蛋糕，主要是为了显摆显摆，我在外漂泊期间，不但没饿着自己，还学会了做在他们看来很高级很高级的，比稻香村的点心匣子还高级的奶油大蛋糕。

那时，北京还没那么多喜欢玩烘焙的人，更难找到专门卖烘焙用品的地方，在有限的条件和设备下，坚持烘焙这个爱好可真不是件容易事儿。

也就是在那时，因烘焙而结缘了很多朋友，现如今，很多年过去了，她们有的依然是电脑那边我的牵挂，有的则成为我生活中的朋友，甚至是工作上的伙伴。

2008年，我和好友国明一起合作出版了《从零开始学烘焙》，记得交稿时我俩很忐忑，我们在想，烘焙这么小众，这个书会有人看么？

抱着做都做了，写都写了，拍都拍了，无路可退的想法，就把那本书出了，没想到那书迄今为止已经重印了近20次之多，在这个过程中，这本书就像一块磁铁般，吸引了越来越多热爱烘焙的朋友。

今年，有幸和我的另一个好友妍色合作这本《从零开始学烘焙2》。

出于私心，她在家庭烘焙方面，比我更有研究，做的更好。

更重要的是，我想用这本书记录下我们因烘焙而相识、相知的这段弥漫着甜点芬芳的友情。

不管是手脚麻利地炒几盘家常菜，还是慢条斯理地享受烘焙过程带来的快乐，当我们把自己的“作品”端到爱人、家人和孩子的面前，再看看他们幸福的样子，你会发现，哇，世界上投资成本最低，但收益回报最高的事儿，原来，是躲在厨房“喂人民服务”啊！

这些年，因美食宠坏了家人，娇惯了朋友，更因为美食这块大磁铁，收获了更多志趣相投的朋友。

“我是文怡，我来了，你在哪儿？”

“文怡”

<<从零开始学烘焙2>>

内容概要

《从零开始学烘焙2》是《从零开始学烘焙》的升级版，在第一版图书材料、工具介绍详细，做法图文并茂、一目了然，超级啰嗦实用、精辟的基础上，精选了多款适合家庭制作的饼干、蛋糕、芝士、慕斯、面包、塔派、泡芙、小点心、冷饮等，让您零基础也能实现烘焙梦想，跟着文怡，开启你的烘焙之梦吧。

<<从零开始学烘焙2>>

作者简介

文怡，美食节目主持人，美食畅销书作家，“文怡美食生活馆”及“厨蜜网”的创始人。钟爱美食的她，不仅经营着网络上最红火的、点击率1亿4000多万的美食博客“文怡心厨房”，还是多家美食、健康、生活类杂志的专栏撰稿人。

已出版《巧厨娘之馋嘴美食》，文怡“心”厨房系列图书《文怡拿手家常菜》、《从零开始学下厨》、《跟大师学做家常菜》、《从零开始学烘焙》、《文怡精选家常菜》、《从零开始学煲汤》、《伴随一生的家常菜》、《从零开始学西餐》、《从零开始用烤箱》、《我把餐厅搬回家》、《文怡家的私房菜》12

本美食图书。

首部小说《北京大妞儿的贫嘴爱情》销售火热。

新书《悦吃悦瘦》即将出版。

妍色，文怡美食生活馆讲师，同时也是一位用相机记录食物的美食摄影师。

她拥有自己的美食博客“24楼的幸福生活”。

精美的图片，详细的做法都源于她对美食的热爱，她认为“分享”是她烹饪食物和拍摄食物的动力和源泉。

<<从零开始学烘焙2>>

书籍目录

烘焙基础篇

烘焙基本工具

烘焙基本原料

饼干篇

夹心曲奇饼干

抹茶夹心饼干

焦糖杏仁饼干

葡萄干动物饼干

葡萄干糖霜饼干

果仁玛格丽特

巧克力马卡龙

胡萝卜脆饼

榛果芝士雪球

蛋糕篇

草莓抹茶蛋糕卷

李子布丁蛋糕

蜂蜜蛋糕

肉松海苔蛋糕卷

奶酪戚风蛋糕

特浓巧克力蛋糕

抹茶栗子蛋糕

香蕉核桃马芬

乳酪布朗尼蛋糕

水果奶油蛋糕

焦糖玛德琳蛋糕

樱桃费南雪

紫薯蛋糕卷

草莓夏洛特

巧克力玛德琳

咖啡千层蛋糕

芝士?慕斯篇

三色慕斯

红薯焦糖布丁

咖啡巧克力慕斯

甜杏奶酪慕斯杯

焦糖香蕉乳酪蛋糕

舒芙蕾乳酪蛋糕

树莓巧克力慕斯蛋糕

红茶奶酪条

提拉米苏

面包篇

布里面包

豆沙辫子面包

法国棍子面包

奶油小吐司

<<从零开始学烘焙2>>

培根麦穗面包
薯泥菠萝包
意大利香料面包
综合果蔬面包
乳酪石榴包
蔓越莓贝果
苹果面包布丁
甜甜圈
油炸奶酪面包球
塔派?泡芙篇
南瓜乳酪派
奶香杏仁苹果派
黄桃樱桃派
蓝莓塔
培根奶酪酥饼
菠萝酥皮泡芙
花环泡芙
小点心?冷饮篇
枫糖水果煎饼
凤梨酥
奶油芒果小钱袋
猕猴桃&芒果混合果
脆香蛋卷
芝麻海苔阿拉棒
蛋黄酥
咖啡蕾丝脆片
杏仁瓦片
香脆泡芙条
清凉香草奶昔
南瓜香奶冰激凌
巧克力香蕉奶昔
核桃牛奶冻
杏仁牛奶冻

<<从零开始学烘焙2>>

章节摘录

版权页：插图：1 制作饼干：将室温软化的黄油与糖粉混合，用电动打蛋器搅打至颜色发白，体积略膨胀，呈现顺滑的膏状（图1）。

2 将蛋黄打散，分3~4次加入到上一步的黄油中（图2），每打匀一次，再加入下一次蛋黄液，直到完全拌匀。

接着筛入低筋面粉（图3），用橡皮刮刀拌至均匀、看不到干粉（图4），然后整形成团，放入保鲜袋中（图5），放入冰箱冷藏1小时。

3 1小时后，将面团取出，在不粘布和面团上都撒上薄薄的一层面粉，将面团擀成0.2厘米厚的片（图6），用刀将面皮切成若干个4厘米×7厘米的长方形（图7），切完后不要移动，直接放入冷冻室冻约30分钟至面皮变硬。

这样饼干面皮就可以轻松分开，不会因为移动而变形了（图8）。

4 将饼干面皮和不粘布一起移入烤盘内（图9），并在表面撒上杏仁片（图10），待面皮恢复至常温，放入预热好的烤箱中层，以170~180℃烤约15分钟，至表面产生微金黄色即可出炉。

5 制作馅料：将室温软化的奶油奶酪和软化的黄油搅拌均匀（图11），然后加入糖粉和抹茶粉拌匀（图12、图13），即成馅料。

6 将做好的馅料装入裱花袋内，并在袋口剪一个约0.5厘米的小口，将馅料挤在一片饼干上，并覆盖上另一片饼干即可（图14）。

<<从零开始学烘焙2>>

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>