

<<饼干图解入门>>

图书基本信息

书名：<<饼干图解入门>>

13位ISBN编号：9787538163698

10位ISBN编号：7538163697

出版时间：2010-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：辜惠雪

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>

<<饼干图解入门>>

内容概要

您认为制作饼干只是将鸡蛋、细砂糖、奶油、低筋面粉混合搅拌均匀后，放入烤箱烤熟吗？

您知道不加鸡蛋做出的饼干是什么样的口感吗？

而将奶油熔化和将奶油软化后，分别做出的饼干又有什么差异吗？

更有趣的是，只要将鸡蛋分成蛋白和蛋黄，再分别制作出饼干，它们的口感更是南辕北辙。

饼干是入门学习烘焙西点的最佳选择，不需要准备更多烘焙道具，更不需要华丽的装饰技巧，就能完成一道道好吃的美味饼干，是种很容易让人充满成就感的烘焙点心。

本书以制作饼干的四大要素材料作为分类方式，让您在制作过程中能清楚地比较出使用不同材料做出的饼干口感的差异。

通过1000张详细步骤图和制作图片教您如何制作饼干，更有215个制作诀窍，让您知道为什么要这样做，精确掌握制作诀窍，让您制作出零失败率的饼干。

<<饼干图解入门>>

作者简介

辜惠雪，个性温和亲切的惠雪老师，凭着一股喜爱美食的热忱，不但喜欢品尝，也勇于创作。从自愿在烘焙名师身边清洗蛋糕模型开始。她持续不断地吸收更专精的料理知识，并一举考取烘焙师证，正式踏上烹饪教学之路。

目前，惠雪老师在杨桃烹饪学校担任料理讲师，教学课程颇

<<饼干图解入门>>

书籍目录

作者简介·新手笔记本本书使用说明烘焙新手抢先看 烘焙饼干的器具——必备器具 必备器具的基础使用方法 制作饼干的4种基本材料介绍不需要使用鸡蛋制作出的饼干 可可雪球+月牙饼 姜饼 红枣麦芽脆饼 双色小西饼 肉桂红茶奶酥 玄米茶月牙饼 蜂蜜金橘饼干不需要使用低筋面粉制作出的饼干 核桃小馅饼 柚子茶椰香小馅饼+橙香橘饼小馅饼 无花果小馅饼只需要使用蛋白和细砂糖制作出的饼干 蛋白糖霜饼 椰子球 乌龙茶椰子球 可可蛋白饼+绿茶蛋白饼 马卡龙分离蛋液, 只取蛋白制作出的饼干 可丽饼+雪茄饼 猫舌饼 酒香奶酪夹心饼 焦糖咖啡可丽饼 白芝麻抹茶瓦片 杏仁瓦片分离蛋液, 只取蛋黄制作出的饼干 巧克力杏仁酥片 加雷特酥饼+果酱酥饼 黑枣蜜饯夹心酥饼 洛神酥饼 青葱咖喱饼干 伯爵奶茶饼干 夏威夷果仁沙布列使用4种主要材料制作的饼干 焦糖杏仁酥片 布朗尼 雪藏小西饼 巧克力奇普 巧克力燕麦饼 意式可可坚果脆饼Biscotti 杏仁茶桂圆脆饼Biscotti 杏桃烤饼 花生酱饼干 海苔肉松咸饼 红椒奶酪饼干棒 咖啡雪藏饼干 橘皮糖霜饼 柠檬酸奶夹心饼 可可草莓酥饼 迷迭香饼干 红糖松子奇普利用起酥面团制作出的饼干 起酥面团的制作 叶子派 蝴蝶酥 花生芝麻糖饼干棒 朗姆葡萄千层派现成材料让饼干再升级 果酱夹心饼 葡萄干巧克力饼 棉花糖谷片饼 牛力 五彩巧克力脆饼 综合果饼干棒

<<饼干图解入门>>

章节摘录

插图：

<<饼干图解入门>>

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>