第一图书网, tushu007.com

<<雅米老师的3步骤点心>>

图书基本信息

书名：<<雅米老师的3步骤点心>>

13位ISBN编号：9787538164817

10位ISBN编号：7538164812

出版时间：2010-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：雅米

页数：96

译者：李瀛

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

第一图书网, tushu007.com

<<雅米老师的3步骤点心>>

内容概要

雅米老师的3步骤点心，不需要烤箱、做法简便。
还有这种做法！
使用小烤箱．平底锅．微波炉来烹调的令人吃惊的简单食谱！
即使没有用具，也没有时间　　但以1, 2, 3, 就能完成全世界地道的面包与果子！
能迅速完成的速发面包？
还是法国海绵蛋糕或舒芙蕾？
或者是稍微费心制作德国树干蛋糕呢？
请尽情享受弥漫香味的幸福时光吧！

第一图书网, tushu007.com

作者简介

作者：（日本）雅米 译者：李瀛

<<雅米老师的3步骤点心>>

书籍目录

面包做好了！
没有发酵、松软的贝果 柔软蓬松轻松手揉的面包 —— 牛奶面包 做好了！
用小烤箱烘焙的法国面包 —— 库佩 没有发酵、也不搓揉的速发面包 香酥松软有奶油香味的可颂 酥酥脆脆体态轻盈的面包棒 —— 古鲁希尼 在家品尝松软绵密刚出炉的香馕！
搅拌混合后烘焙就完成! 超简便的意大利薄松饼——弗卡恰 圆滚滚的雪白面包 —— 布雷切 蓬松的纤维感令人难以招架！
有奶油浓厚香味的奶油面包—— 布莉欧 不发酵！
用低筋面粉制作的西班牙家庭面包 —— 科卡 小烤箱的潜力无穷! 有着漂亮口袋的中东开口面包 外皮虽硬，里面却松软！
意大利托斯卡尼的帕尼•托斯卡那 蓬松酥脆的面包蛋糕—— 奶油蛋糕 简单就完成！
德国的圣诞节面包 —— 史多伦甜面包 用平底锅来做英式玛芬 尽量利用家中现有的食材， 就能简便做出来的食谱先从自己喜爱的 开始做起 烤面包时所散发出来的香气， 光这点就令人感到喜悦 目录contents只要分钟！
从面料做起的微波炉热三明治 —— 布里特 煎分钟就完成！
无蛋酥松的司康饼 有迷迭香香气的爽口小面包 控制甜味当做早餐的原味玛芬 淋上糖浆的松软玛芬 —— 猴面包 不论是咖喱、比萨、可丽饼， 这种面料都能做！
薄面包 与白葡萄酒一起品尝酥脆芳香的叶片面包 —— 弗卡斯 只要平底锅即可！
诞生于日本的红豆面包 我使用的基本材料与烹调器具 饼干 大获好评！
使用平底锅烘焙、有浓厚奶油味的奶酪蛋糕 滋润浓郁！
到口中即化、柔滑的巧克力蛋糕 椭圆形！
外皮酥脆里面湿润的平底锅烤法国海绵蛋糕 蓬蓬松松口感令人难以抗拒！
奶酪舒芙蕾 在重要的纪念日制作，不需使用烤箱的草莓酥油蛋糕 充满奶油香味、平底锅烤酥脆的比利时威化饼

使用本书时的注意事项

● 小匙是ml、大匙是ml、杯是ml。
● 平底锅是使用氟树脂加工的。
● 微波炉的加热时间是以W的情形为基准。
如果是W，就把加热时间改为.倍， W则是.倍，W是.倍，W 是.倍。
依机种有时加热时间有差异，因此请眼睛不要离开正在加热中的食品，在认为适当的时间点就停止加热。
● 小烤箱的加热时间只是一种基准，书中所使用的为W的小烤箱，加热前必先预热再使用。
在完全热透前如果表面出现焦色，可覆盖上铝箔纸后再继续加热。
● 材料的低筋面粉杯是g，高筋面粉杯是g。
● 奶油如果没有标示，就是使用含盐奶油。
● 橄榄油如果没有标示，就是使用纯橄榄油。
● 蛋是使用M（中型）鸡蛋。

让人停不了的巧克力脆饼—— 法国小甜饼 用平底锅来煎层层卷起的年轮蛋糕 连维多利亚女王也爱吃的夹心蛋糕 让假日变得更具悠闲气氛的奶酪冰淇淋 散发微苦巧克力与杏仁风味的巧克力达科瓦斯
用微波炉制作有蜂蜜香味的奶油牛奶糖 松脆轻盈！
用蛋白做成的饼干 —— 猫舌 有柠檬香味的简单蛋糕 —— 法国糕点 如此简便！
意大利的果酱挞 —— 克罗斯挞挞 这种硬度正好！
酥松香脆的饼干 挤柠檬来品尝的英式面包蛋糕 酥松软绵、在口中缓缓融化的法国小甜饼

章节摘录

插图：

编辑推荐

《雅米老师的3步骤点心》：做点心真的就是这么简单…

第一图书网, tushu007.com

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