第一图书网, tushu007.com

<<家中的妙趣饼干>>

图书基本信息

书名：<<家中的妙趣饼干>>

13位ISBN编号：9787538448276

10位ISBN编号：7538448276

出版时间：2010-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：亢亮 编

页数：158

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

前言

饼干是以低筋粉，糖类，油脂，鸡蛋等为主要原料制作而成的食品，它具有口感疏松，水份含量低，储存时间长等特点，深受人们的喜爱。
饼干还可制作成大大小小各种各样的形状，经过焙烤后还可以挂巧克力衣，另外，在制作饼干料时，也可以混合入芝士、干果、坚果等。
饼干的种类正向着休闲化和功能化食品方向发展。
按其加工工艺的不同，又可分为：薄脆饼干，曲奇饼干，夹心饼干，成味饼干等等。
饼干的主要营养成分是碳水化合物、蛋白质，脂肪，钙，钾，铁等。
真正成型的饼干，则要追溯到公元七世纪的波斯，当时制糖技术刚刚开发出来，并因为饼干而被广泛使用。
一直到了公元十世纪左右，随着穆斯林对西班牙的征服，饼干传到了欧洲，并从此在各个基督教国家之中流传。
到了公元十四世纪，饼干已经成了全欧洲人最喜欢的点心，从皇室的厨房到平民居住的大街，都弥漫着饼干的香味。
如今饼干已经走入了中国的家庭，深受小孩子的喜爱。
在本书即将出版之际，我特别感谢著名烹饪大师张奔腾先生的知遇之恩，由于他的举荐和帮助，使我的技艺及专业知识得到了施展：感谢谭立师傅的指导和厚爱，他教会我很多，“使我的灵感得以升华：更感谢香格里拉集团，它是我事业发展和进步的“天梯”这一份份情缘我会永远铭记于心。
愿此书能成为您家庭生活的好帮手，将快乐幸福带给家人和挚友。

<<家中的妙趣饼干>>

内容概要

饼干是以低筋粉，糖类，油脂，鸡蛋等为主要原料制作而成的食品，它具有口感疏松，水份含量低，储存时间长等特点，深受人们的喜爱。
本书精选75道适合家庭习作的饼干，分步详解、简单易学，图文并茂，让您轻松学会在家中自己亲手做饼干。
还可以送给身边的朋友，是您一展身手的好机会！

作者简介

亢亮，高级西式面点师，面包大师。
1996年起曾先后在北京香格里拉酒店、上海浦东香格里拉酒店和香港九龙香格里拉酒店学习面包及西式糕点制作工艺，现任沈阳商贸饭店（香格里拉酒店集团成员）饼房厨师长。
2005年至2006年在香格里拉酒店管理培训中心任教期间，他收集整理了

第一图书网, tushu007.com

<<家中的妙趣饼干>>

书籍目录

Part 1 坚果饼干 花生饼干 榛子饼干 杏仁饼干 核桃饼干 松子饼干 腰果饼干 夏威夷果饼干 开心果饼干 焦糖香蕉饼干 椰子饼干 玉米月牙饼干 香草杏仁饼 绿茶曲奇条Part 2 巧克力饼干 奶油芝士巧克力饼干 巧克力燕麦饼干 黑白双色饼干 黑巧克力碎饼干 白巧克力花生球 巧克力核桃饼干 黑巧克力球 巧克力曲奇饼干Part 3 果脯饼干 姜味饼干 无花果饼干 蜜饯饼干 金橘干饼干 橙味杏仁饼干 杂果皮饼干 陈皮饼干 金丝枣饼干 美国提子饼干 柠檬瓦夫饼 橙子椰蓉饼干Part 4 薄脆饼干 芝麻薄脆片 杏仁薄脆片 太阳花子饼干 白兰地卷 茴香薄脆片 椰子片 抹茶杏仁片 橙子薄脆片Part 5 夹心饼干 草莓巧克力夹心饼 蓝莓夹心饼 苹果夹心饼 林泽饼干 吉士夹心饼 橙味夹心饼 巧克力夹心曲奇 巧克力芝士夹心饼 蜂蜜夹心饼 柠檬夹心饼Part 6 长棍饼干 黑橄榄条 玉桂芝士条 辣味酥条 风干番茄棒 香草棒Part 7 咸味饼干 咸味核桃饼干 辣味芝士饼干 燕麦片饼干 黑胡椒黄油饼 咸味花生饼干Part 8 儿童饼干 麦片蓝莓条 小猫脸饼干 米老鼠饼干 小猪公仔饼干 南瓜饼干 六角星饼干 果酱饼干 巧克力仆仆米球 胡萝卜饼干 娃娃饼干 小汽车饼干 手指饼干 提子士甘饼 蛇形饼干条 杏仁马卡龙

章节摘录

插图：

编辑推荐

《家中的妙趣饼干》由吉林科学技术出版社出版。

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