

<<饼干.点心.蛋糕.面包>>

图书基本信息

书名：<<饼干.点心.蛋糕.面包>>

13位ISBN编号：9787542748980

10位ISBN编号：754274898X

出版时间：2011-6

出版时间：上海科学普及出版社

作者：国明 编

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.点心.蛋糕.面包>>

内容概要

超清晰步骤展示，超详细技巧解说，新手烘焙的不败圣经，一本《饼干点心蛋糕面包》就足够。最新人气爆红甜点。

身为一家之好主妇，怎能让家人错过体会烘焙点心的好滋味？

当亲朋好友品尝着由你亲手制作的烘焙甜点时，莫大的成就感油然而生，是不是已经心动了？

准备好，跟着80前京籍主妇国明一起在家动手制作属于你特有的烘焙甜点！

<<饼干.点心.蛋糕.面包>>

作者简介

国明，文怡美食生活馆培训总监，首席烘焙讲师，国家中级西点师，不美、不in、不青葱，80前京籍主妇一名爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房餐桌和文怡美食生活馆，往返于超市、菜场和各式烘焙小店一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活经营新浪博客“葵葵爱翠儿”，记录一名普通主妇的美食生活，曾与文怡合作出版《从零开始学烘焙》和《从零开始学煲汤》等畅销菜谱书现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，《好主妇》等生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家中级西点师。

<<饼干.点心.蛋糕.面包>>

书籍目录

饼干——从零开始学烘焙饼干制作Q&A核桃脆饼玛格丽特饼干燕麦红糖饼干花生酱饼干杏仁瓦片蓝莓曲奇红酒玫瑰软曲奇香酥椰子饼柠檬珊瑚饼杏仁巧克力奇普燕麦磨牙饼裂纹巧克力饼干黄油曲奇咖啡曲奇香葱腐乳曲奇椰子蛋清球手指饼干树莓杏仁脆饼泡芙空心饼太妃棒牛舌饼香蕉蜂蜜司康枫糖燕麦条枫糖蕾丝卷意式杏仁饼干蔓越莓酥卷蝴蝶酥杏仁酥条香蕉果仁软曲奇芝士布朗尼抹茶饼干全麦消化饼干海苔肉松饼干棒苏格兰曲奇黑芝麻苏打饼干芝士饼干棒果酱饼干双色杏仁饼干玻璃饼干点心——挑战有型的甜点小点心制作Q&A小点心制作基础步骤大公开——派皮及酱料的制作樱桃芝士塔香蕉酥粒塔草莓杏仁塔焦糖香蕉塔黑樱桃杏仁塔树莓巧克力塔芦笋培根派菠菜塔葡式蛋挞糯米紫薯蛋挞拿破仑派酥皮菠萝派酥皮樱桃派苹果派面包鲜虾派果仁酥饼法式奶油酥饼脆皮杏仁酥抹茶豆沙酥姜糖饼屋核桃酥条柠檬薄饼草莓麻薯巧克力麻薯榛果雪球枫糖酥角铜锣烧苹果可丽饼核桃松糕香草布丁奶香米布丁木瓜椰奶布丁……蛋糕——味道满分，营养倍增面包——享受美妙的“面包新语”

<<饼干.点心.蛋糕.面包>>

章节摘录

版权页：插图：将A料中的融化黄油、红糖、糖粉混合拌匀后再加入蛋液、蜂蜜、牛奶，搅拌均匀。将c料混合过筛后加入上料中，简单地拌成面团，不要过久地搅拌以免面团出筋。

面团包裹保鲜膜放入冰箱松弛20分钟左右。

松弛好的面团擀成3毫米厚的片状。

依据画好的模型板，切出屋子要用的饼干数量和形状。

在饼干生坯表面扎上一些孔帮助排气，放在不粘布上，松弛5分钟。

烤箱预热至175℃，饼干生坯放入烤箱中层，烤约15分钟。

将烤好的饼干取出，放凉；制作蛋清糖霜。

在蛋清中加入柠檬汁，搅拌过程中加入糖粉，糖粉可以分5~6次加入，每加一点都搅打均匀；糖霜的浓度可以随需要调节，如果是画屋子表面的要用稀一点的，糖粉加入一多半就可以了，如果是要黏合整个房子用的黏合剂，要多加一些糖粉，打到浓稠的状态。

在打好的稀蛋清糖霜中加入几滴食用色素，搅拌均匀即成彩色的糖霜，糖霜装入裱花袋，挤在饼干表面做装饰；最后用浓稠的蛋清糖霜黏合姜饼屋即可。

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>