

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

图书基本信息

书名：<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

13位ISBN编号：9787544240918

10位ISBN编号：7544240916

出版时间：2009年08月

出版公司：南海出版公司

作者：悲伤哈欠(李智慧)

页数：223

译者：黄艺

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>

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

前言

指尖感受着面粉的柔软，家里飘溢的全是面包的香气，等待着充满烘焙光泽、造型各异的饼干和面包出炉，我感受到了像是第一次约会的激动，再也没有什么时候比烘焙的时光更令我开心的了。

我是在烘焙中感受到幸福、在小又普通的厨房里一天一天发掘着快乐的哈欠——李智慧。

我从在大学念视觉设计专业时起，无论什么手工活都很喜欢。

正是从那时候起，对烘焙的热爱就在我身上生根发芽了。

制作可爱的饼干和美味的面包，真是让人心情愉快、舒畅的事情啊！

虽然有时候因一时的失误制作出来的蛋糕和预想的不一样，我也会为此而伤心，但是，只要一边想着要把自己的心意传达给爱的人一边做，就会由衷地感到幸福。

向我们所爱的人自信地展示自己烘焙的作品吧，那将是最有诚意的礼物！

烘焙，我认为最主要的一点是重视基本。

所以在写作的过程中，我尽可能地使之忠实于基本，努力做到实实在在地把所有的过程详细介绍给大家。

我的宗旨是：使各位读者在看了我的秘方后无论是谁都能轻松地根据介绍进行制作，或是能够引起读者哪怕那么一点点的烘焙兴趣。

这段时间，在我的烘焙博客和网站上，很多人写下了“根据哈欠的秘方试着做了做，没有失败”这样的留言给我，我很开心。

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

内容概要

有些人觉得制作面包和蛋糕是自己无法挑战的事情，因为那个过程看起来很复杂。

其实，只要有了必需的工具和好的材料，各位也能很轻松地做出不赖的烘焙食品。

第一部分我介绍了烘焙的基本用语和基本过程等相关内容，文字力求使大家易于理解，希望夫家在开始烘焙之前务必好好学习。

现在开始，我将公开悲伤哈欠的全部诀窍，让我们一起度过美好的烘焙时光吧！

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

作者简介

作者：(韩国)悲伤哈欠(李智慧) 译者：黄艺

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

书籍目录

序言 沉浸到烘焙的世界里吧home baking——intro 给大家介绍世上最亲切的哈欠的home baking home baking的基本工具 home baking的基本材料 健康满分的home baking材料 给烘焙作品塑形的home baking基本模具 home baking基本用语 做好长期有用的果酱与奶油 通过制作海绵蛋糕熟悉home baking的基本过程home bakins 1 初始阶段的home baking 曲奇饼干的制作 白色巧克力曲奇 奶粉曲奇 巧克力摩卡曲奇 椰子曲奇 黑芝麻、白芝麻曲奇球 红茶鸡蛋曲奇 大米绿茶曲奇home bakins 2 味道满分, 营养满分 健康松饼的制作 红莓松饼 苹果肉桂松饼 花生腰果松 巧克力松饼 大豆糯米松饼 椰子汁松饼 柠檬酸奶松饼 绿茶长形泡芙 大米杏仁比斯考提 谷物条 绿茶玛德琳 槽子面包 糯米果仁小甜饼 草莓酸奶烤饼 迷你巧克力派曲奇home bakins 3 为了我们家人健康的 home baking面包 香芹卷 番茄迷迭香意大利香料面包 艾草英式松饼 燕麦面包 芝麻百吉卷 西兰花面包 大米三色早餐面包 地瓜面包 大米麻花甜甜圈 红豆甜南瓜面包 红豆绿茶面包 酥皮板栗面包 苹果面包 红茶面包棒 蓝莓红酒面包 蛋黄酱玉米面包 花式水果面包圈home bakins 4 挑战有型的蛋糕、派与塔 派的基本和面方法 塔的基本和面方法 磅蛋糕的基本和面方法 柠檬奶油芝士磅蛋糕1 奶茶磅蛋糕 香口派 土豆勃朗峰蛋糕 地瓜丁蛋糕 香蕉巧克力蛋糕 胡桃塔 核桃威风蛋糕 黑芝麻三明治蛋糕 黑樱桃迷你圆筒形蛋糕 酥皮芝士塔 奶油芝士巧克力慕斯 红莓芝士蛋糕 地瓜芝士蛋糕 草莓慕斯塔 巧克力大理石芝士蛋糕home bakins 5 把你的烘焙技术升级一下吧 怎样打生奶油 怎样在海绵蛋糕上抹奶油 装饰用糖衣曲奇的制作 用基本奶油花器做装饰的方法 蓝莓芝士蛋糕 甜南瓜奶油芝士派 栗子奶油蛋糕 巧克力蛋糕 生奶油迷你短蛋糕 迷你杯状蛋糕 个性蛋糕 花朵图案蛋糕附录 home baking初学者的疑问Q&A 蛋糕烘焙基础问题Q&A 面包烘焙常见问题Q&A 做饼干6大不可不知的关键 做美味果酱的几个问题 home baking有品位的包装技术Plus cook 地瓜豆奶布丁 柠檬红茶 拿铁咖啡 甜南瓜思慕雪 巧克力槽子面包 生奶油香草烤饼 冰绿茶豆奶拿铁 香蕉核桃冰淇淋 胡萝卜百吉卷 土豆球蛋糕 咖啡果冻 甜南瓜芝士蛋糕 冰拿铁 红茶羊羹 伯爵红茶巧克力塔 方糖奶茶 绿茶芝士棒 焦糖调味汁 蓝莓酸奶冰淇淋

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

章节摘录

插图：

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

媒体关注与评论

第一次去浏览悲伤哈欠的烘焙博客是因为周边邻居的推荐，不知不觉已经看了好长一段时间，也为那些漂亮的糕点流了一堆的口水。

偶然地，我有了一次试吃这样漂亮、有趣、可爱、小巧玲珑……用尽所有的修饰词语来形容也毫不过分的曲奇和蛋糕的机会。

吃着一个个精心包装好，用快递送来的曲奇和蛋糕，想起令我伤心的之前没有走完的烘焙之路。

我相信，悲伤哈欠精心而著的这本书，将会成为初学烘焙者的指南针，把他们带领到像我之前品尝到的曲奇一样香甜、蛋糕一样柔软的世界中去。

我也将再一次地与这本书一起沉浸到烘焙的世界中去。

——NAVER 网友moonsung seel像刚出炉的面包一样香甜，让我的心也变得温暖的她！

她所做的东西都充溢着满满的爱和心意，所以每次看到都会觉得很温暖。

她的香气萦绕在这本书中，真是让人羡慕的女子。

——（NAVER 网友trabece）悲伤哈欠总是以可爱的视角来引领烘焙界的流行趋势。

光是看哈欠上传的香甜的曲奇、蛋糕图片和可爱的包装方法就很快乐了，但是，跟着做的话快乐便会加倍哦！跟着亲切的哈欠，很容易就能做出好吃的面包、蛋糕、曲奇，这些都很受周围朋友的欢迎。

真是太感谢您了，悲伤哈欠！

——《NAVER网友eun ddoong》

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

编辑推荐

《主妇从零开始学烘焙》是由南海出版公司出版的。

《主妇从零开始学烘焙》是韩国女性中央监督团一致推荐的料理书!为您揭秘健康烘焙秘方,教您烘焙出不甜腻又香醇有味的人气点心,实现初学者永不失败的烘焙梦想!

<<主妇从零开始学烘焙(健康书系)>>

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>