第一图书网, tushu007.com

<<美味西点轻松做>>

图书基本信息

书名：<<美味西点轻松做>>

13位ISBN编号：9787546405636

10位ISBN编号：7546405637

出版时间：2012-4

出版时间：成都时代出版社

作者：曾玉威　编著

页数：121

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

内容概要

超人气西点，在家也能轻轻松松完成！
从原料、工具开始，为你全程详解美味西点制作工艺，以四大类大量实例教你制作最经典、最好味的家庭美食，让美味和闲趣真的“触手”可及。
还有决定成败的制作细节全揭秘，预热烤箱、掌控温度、保持口感酥软诀窍倾囊相授，轻松攻克制作难点，“自造”令人垂涎的经典美味。

第一图书网, tushu007.com

<<美味西点轻松做>>

书籍目录

Part 1 西式糕点品尝幸福的滋味
一、西点的起源
二、西点的分类
Part 2 制作前先看这里
一、基础工具的选择及使用方法
二、不可不知的烘焙秘诀
三、烤箱烘焙要诀
Part 3 快乐抢手蛋糕制作坊
一、制作蛋糕常用的材料
二、蛋糕制作先修班
三、海绵蛋糕
四、重油蛋糕
五、慕斯蛋糕
六、芝士蛋糕
七、提拉米苏
八、戚风蛋糕
九、蛋糕卷
十、其他蛋糕
Part 4 超人气香浓面包制作坊
一、制作面包常用的材料
二、面包制作基本功
三、软式面包
四、硬式面包
Part 5 馋嘴曲奇&饼干制作坊
一、制作饼干所需的材料
二、饼干制作先修班
三、巧手做饼干
Part 6 酷派挞丁一族
一、挞&派
二、布丁
三、泡芙
附录：常用术语

章节摘录

版权页： 插图： [调制蛋黄糊要点] ①蛋黄加入白糖后，一定要搅打至呈乳白色，这样蛋黄和白糖才能混合均匀。
②色拉油用量要准确。
色拉油加得过少，蛋糕干瘪；加得过多，则不易均匀地融入蛋黄糊里，并且过量的油脂还会破坏蛋白膏的泡沫，最终影响到蛋糕质量。
加入色拉油时需分次调入，这样更容易搅匀。
③当蛋黄液中加入面粉、泡打粉和精盐后，不能过分搅打，只需轻轻搅匀即可，否则会产生大量的面筋而影响到蛋糕泡发。
[蛋白打发要点] ①糖能帮助蛋白形成稳定和持久的泡沫，所以搅打蛋白时必须放糖。
要使蛋白膏泡发性好，且稳定持久，白糖的用量和加入的时机很关键。
白糖可增加蛋白的黏度，但黏度太大，又会抑制蛋白的泡发性，使蛋白不易充分发泡。
白糖的用量越多，蛋白的泡发性越差。
只有加适量白糖才能使蛋白泡沫稳定持久。
白糖加入的时机以蛋白搅打呈粗白泡沫时为最好。
如果白糖加得过早，蛋白不易泡发；如果加得过迟，蛋白泡沫的稳定性差，白糖也不易搅匀搅化，还可能因过分搅打而使蛋白膏搅打过度。
②蛋白打发要先慢后快，这样蛋白才容易打发，蛋白膏的体积才更大。
③蛋白必须打发至干性发泡，即拉起打蛋器时蛋清尖端能竖立，不下垂才行，否则蛋糕不容易发或容易回缩。
可以在打蛋白时加入少量塔塔粉、柠檬汁或白醋，这样蛋白会更容易打发并比较稳定。
[材料混合要点] ①加色拉油和牛奶时，要加入一匙搅拌均匀后，再加入第二匙，不要一次全部加入，否则容易搅拌不均匀。
②面粉筛入后要用橡皮刮刀轻轻搅拌，不要用力搅拌或搅拌过久。
③蛋黄糊和蛋白膏应在短时间内混合均匀，并且拌制边作要轻、要快。
如果拌得太久或太用力，打好的蛋白就会消泡，面糊会变稀，烤好的蛋糕会塌陷。
任何一种糊放置太久都会影响蛋糕的质量，如果蛋黄糊放置太久，容易造成油水分离；蛋白膏放置太久，则易使气泡消失。

编辑推荐

《美味西点,轻松做!》将所有西点的原料、工具都娓娓道来，助你做出完美无缺的西点来；每款西点都配有详细的步骤讲解，就好像西点大师在手把手给你传授制作秘籍。

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