

<<烘焙那些事儿>>

图书基本信息

书名：<<烘焙那些事儿>>

13位ISBN编号：9787546405643

10位ISBN编号：7546405645

出版时间：2012-3

出版时间：成都时代出版社

作者：鲍娴燕

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>

## <<烘焙那些事儿>>

### 内容概要

《烘焙那些事儿》是由五个章节，五十余道美味糕点组成。

第一章 烘焙小技术；第二章 缤纷多姿 饼干的大千世界；第三章 松软可人蛋糕的美味王国；第四章 香甜回味 面包的诱惑物语；第五章 轻松惬意点心的非凡魅力。

书中精心选取了简单易学的精美糕点，如奥利奥奶酥饼干、双色饼干圈、南瓜马芬、懒人提拉米苏、屋顶椰蓉吐司、培根乳酪卷、凤梨酥、铜锣烧、鲷鱼烧等。

<<烘焙那些事儿>>

作者简介

鲍娴燕，热爱生活的天秤座，玩烘焙4年，喜欢用简单的方法创造不简单的美味。

## <<烘焙那些事儿>>

### 书籍目录

#### Chapter one 烘焙小技术

本书中用到的工具

本书中用到的材料

实用烘焙技术

#### Chapter two 缤纷多姿 饼干的大千世界

花生碎酥饼

椰蓉球

朗姆葡萄酥

淑女饼

花生小西饼

巧克力豆饼干

卡通红糖曲奇

红糖核桃饼干

杏仁西饼

培根芝士西饼

奥利奥奶酥饼干

车轮饼

黄油曲奇

双色饼干圈

手指饼干

#### Chapter three 松软可人 蛋糕的美味王国

芝士马芬

花生酱马芬

南瓜马芬

香草巧克力豆马芬

可可戚风

红曲戚风

奶茶戚风

玉米蔓越莓戚风

抹茶蜜豆戚风

全蛋海绵纸杯蛋糕

原味蛋糕卷

巧克力布朗尼

原味轻芝士蛋糕

大理石重芝士蛋糕

懒人提拉米苏

#### Chapter four 香甜回味 面包的诱惑物语

蜂蜜豆沙小餐包

枣泥花瓣面包

牛奶玉米面包

酸奶花生卷

奶酪紫薯小排包

黄金吐司

北海道牛奶吐司

屋顶椰蓉吐司

<<烘焙那些事儿>>

咖啡核桃吐司

黑麦三明治

比萨面包

热狗面包

培根乳酪卷

香葱肉松卷

葱花面包

Chapter five 轻松惬意 点心的非凡魅力

飞饼皮蛋挞

凤梨酥

黄桃派

铜锣烧

鲷鱼烧

### 章节摘录

插图：版权页：花生碎酥饼花生碎酥饼是一款美式简易饼干，可视为烘焙入门级的饼干。我们所要做的就是将所有材料混合，不需要松弛面糊，也不需要可以整形，只需要利用一把汤匙，即可快速、简便又随性地制作完成，最后只要再掌握一点烘焙技巧，香喷喷的家庭式饼干就火速呈现了。

花生碎酥饼的口味与曲奇饼干近似，质地酥松，制作过程比曲奇简单，成功率百分之百，如果你还是个新手，那么就从这款好吃的饼干开始你的烘焙探秘吧！

## <<烘焙那些事儿>>

### 编辑推荐

《烘焙那些事儿》以图文并茂的形式记录了一位烘焙爱好者从菜鸟到达人的成长经历，教你如何以草根的烘焙方法+草根的烘焙食材+草根烘焙工具，烘焙出专业味道的糕点。

《烘焙那些事儿》主要分为烘焙小技术、15种饼干详细做法、15种蛋糕详细做法、15种面包详细做法、5种其他点心详细做法（包括蛋挞、铜锣烧等日常小点心），让烘焙真的走进你家厨房。

《烘焙那些事儿》附有详细高清步骤图和成品图。

《烘焙那些事儿》赠送三枚精美DIY书签，献给痴迷烘焙的你！

<<烘焙那些事儿>>

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>