

<<手創餅乾101道>>

图书基本信息

书名：<<手創餅乾101道>>

13位ISBN编号：9789570410891

10位ISBN编号：9570410892

出版时间：2011-12

出版人：大境文化事業有限公司

作者：周淑玲 著

页数：160

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>

## &lt;&lt;手創餅乾101道&gt;&gt;

## 內容概要

. Cookies + Biscuits : 什麼是Cookies ?

什麼是Biscuits ?

餅乾的基本素材、餅乾常見的添加物 ?

. 麵糊類：巧克力餅乾、核桃酥、迷你水果派、熊貓餅乾、布朗尼、豆豆酥&hellip;等 . 乳沫類：綿綿派、小牛粒、杏仁薄片、蛋黃餅乾、貓舌餅&hellip;等 . 膨鬆劑餅乾：日式煎餅、香蔥餅乾棒、亮面椰子餅乾、老街芝麻脆餅&hellip;等 . 酵母餅乾：蘇打餅乾、小熊餅乾、口袋小餅、蝴蝶脆餅、彩色甜甜圈&hellip;等 . 硬脆餅乾：豬耳朵、義式杏仁硬脆餅&hellip;等 . 壓模餅乾：蛋捲、籤餅、法蘭酥、威化餅、一口小鬆餅&hellip; . 油炸餅類：糖霜麻花、玉米脆片、醬油小炸果&hellip;等 . 泡芙類：吉拿棒、迷你泡芙&hellip;等 . 糖霜餅類：馬卡龍、果醬鑲馬林、咖啡核桃馬林&hellip;等 . 現成食材運用：吐司 / 起酥皮 / 玉米棒 / 水餃皮 / 白飯：年輪餅、眼鏡酥、玉米、炸巧果、米果酥&hellip;等 . 餅乾的保存與回烤、烤箱的使用 「手創餅乾」手工 + 創意 = 健康美味又安心 餅乾可不只有糖與奶油拌合，再加上麵粉這一種作法而已。

大家喜歡又熟悉的蘇打餅乾、可口奶滋、孔雀餅乾、豬耳朵、蛋捲、法蘭酥&hellip;等餅乾全都可以在家做！

您絕不能錯過這些周老師特別設計出的配方！

餅乾可以簡單分為小西餅Cookies和脆餅乾Biscuits (或crackers) 兩大類，除了大家熟知的蘇打餅乾、巧克力餅乾、冰箱小西餅&hellip;等，還包括蛋捲、法蘭酥、威化餅&hellip;等壓模餅乾，馬卡龍Macaron、泡芙、吉拿棒、糖霜麻花&hellip;等小點心也都囊括在內，不但小巧可愛、耐保存好寄送；美味可口，更是贈送親友最好的手製禮物。

餅乾是學習烘焙的入門課，材料、工具和做法都簡單，失敗率又低，而市售的餅乾，以「手工餅乾」為名，售價相當高昂，更提高了自己動手做的誘因。

自己做餅乾更有價值的一點是---不需要添加任何膨鬆劑，除非是要求特別鬆發的少數一兩種配方。小朋友們最愛的零食就是餅乾，但市售餅乾的添加物很多，又常使用氫化油，若能自製，就可以讓孩子們在享受口福之餘，同時還能安心地兼顧健康。

帶給初學者成功的喜悅，提供烘焙老手正確而豐富的資料 對於好奇的烘焙新生，餅乾看似不錯的入門選擇，只要別烤焦，至少不會做出不能吃的東西吧？

不過每一個好勝的烘焙者，總會對自己提出無止盡的挑戰，早晚會脫離「只要能吃就好」的自我要求程度，而幻想著能做超市貨架甚至專業烘焙坊裡多采多姿的精美產品。

本書正是為了各級餅乾愛好者而寫的，其中詳盡的配方與DVD教學，能帶給初學者成功的喜悅，更能提供烘焙老手，正確而豐富的參考資料。

只要您具備無止盡的好奇心，細膩的工作態度，而且渴望追求完美&hellip;。

這一本「手創餅乾101道」周老師的美食教室不只帶給您配方詳細精確，更禁得起試作與詢問，讓所有讀者在瞭解後試作，成功後充滿信心，征服書中101種餅乾！

1000張步驟圖 + 120分鐘DVD，不論Cookies或Biscuits都能輕鬆作 書中將餅乾分為五個單元：小西餅Cookies麵糊類 / 乳沫類、脆餅乾Biscuits膨鬆劑餅乾 / 酵母餅乾 / 硬脆餅乾、Crisp egg roll, Gaufrettes, Liege Waffle壓模餅乾，更包括油炸餅類 / 泡芙餅類 / 糖霜餅類&hellip;等的Others其它餅乾、以及吐司 / 起酥皮 / 玉米棒 / 水餃皮 / 白飯&hellip;現成食材運用製成的餅乾。

每一個單元都有最完整的介紹，除了詳實的配方外，更附上清楚的步驟圖，再搭配上120分鐘的DVD，每一位讀者都可以沒有困惑的在家製作書中所有的精巧餅乾。

希望讀者們都能從中享受100%安全食材、健康又簡單的「手創餅乾101道」。

DVD120分鐘 8種手創餅乾詳細影音教學：迷你水果派、焦糖脆餅、貓熊餅乾、蘇打餅乾、蛋捲、馬卡龍、法蘭酥&hellip;以及糖油拌合、煮焦糖、擠花袋使用技巧&hellip;等基本手法應用示範。

<<手創餅乾101道>>

作者簡介

周淑玲 民國50年生，台灣省桃園縣人。

師範大學家政教育系學士，師範大學家政教育研究所碩士，一直擔任中學專任家政教師至今，並以撰寫食譜、教授美食為樂。

第一本食譜是民國79年出版的「沁涼小館」。

民國94年為教學而建立部落格「周老師的美食教室」，並與國內外同好朋友分享烘焙和各種中西式點心的心得。

99年出版暢銷書---周老師的美食教室「輕蛋糕」。

## &lt;&lt;手創餅乾101道&gt;&gt;

## 書籍目錄

作者序基本換算表材料與添加物餅乾的基本材料餅乾常見的添加物小西餅Cookies麵糊類 / 乳沫類麵糊類分割再壓扁巧克力豆餅乾雙色巧克力餅乾核桃酥花生脆餅擠花成形七種奶酥黑糖奶酥果醬奶酥耶誕樹奶酥擠餅器奶酥葡萄乾小花奶酥巧克力夾心奶酥香橙奶酥迷你水果派 22 DVD焦糖脆餅 24 DVD填模餅乾蘭姆葡萄夾心酥伯爵酥 / 咖啡酥楓葉連模烤焙鳳梨酥夏威夷豆塔冷凍切片巧克力核桃酥片貓熊餅乾 36 DVD椰子杏仁酥片烤後分切大理石布朗尼重巧克力布朗尼核桃布朗尼熔岩布朗尼手工搓揉白蘭地櫻桃酥豆酥葡萄酥肉鬆餅拐杖糖餅乾乳沫類蛋打發小牛粒綿綿派淑女手指餅乾蛋黃餅乾 58 DVD鬆厚蛋黃餅乾蛋不打發杏仁薄片貓舌餅脆皮花生酥脆餅乾Biscuits膨鬆劑餅乾 / 酵母餅乾 / 硬脆餅乾膨鬆劑餅乾壓平切片或印出芋頭餅乾薑餅人日式煎餅胡蘿蔔燕麥脆餅壓平切條硬脆餅乾棒洋芋棒香蔥餅乾棒分割再壓扁香草牛奶餅乾亮面椰子餅乾老街芝麻脆餅巧克力夾心餅乾酵母餅乾壓平切片蘇打餅乾香蔥紫菜蘇打 87 DVD蕃茄蘇打健康蘇打胡椒蔥餅口袋小餅巧克力小熊餅切條盤捲蝴蝶脆餅蜂蜜蔥椒脆餅連模烤焙紫色山藥甜甜圈黃色地瓜甜甜圈綠色豌豆甜甜圈硬脆餅乾義式杏仁硬脆餅原味杏仁可可杏仁椰子開心果豬耳朵Crisp egg roll , Wafer , Gaufrettes , Liege Waffle壓模餅乾蛋捲模芝麻蛋捲 102 DVD咖啡蛋捲海苔 / 肉鬆蛋捲椰子蛋捲捲心酥幸運籤餅基本威化餅花生威化夾心酥檸檬威化夾心酥巧克力威化餅威化巧克力派鮮蝦薄脆餅法蘭酥模基本法蘭酥 111 DVD圓形法蘭酥夾心法蘭酥法蘭酥冰淇淋杯白色法蘭酥鬆餅模一口小鬆餅Others其它餅乾：糖霜餅類 / 泡芙餅類 / 油炸餅類糖霜餅類巧克力馬卡龍檸檬馬卡龍 123 DVD薰衣草馬卡龍果醬鑲馬林咖啡核桃馬林泡芙餅類迷你泡芙吉拿棒油炸餅類醬油小炸果玉米脆片配莎莎醬糖霜麻花現成食材運用起酥皮運用杏仁條巧克力條眼鏡酥杏桃小船玉米棒運用玉米 水餃皮運用炸巧果白飯運用米果酥土司運用鬆脆年輪餅餅乾的工具&烤箱餅乾的基本工具烤箱的使用餅乾的保存&回烤餅乾的保存餅乾的回烤

<<手創餅乾101道>>

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>