

<<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;等  
· 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」。



<<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>