第一图书网, tushu007.com

<<35种超easy点心速成班>>

图书基本信息

书名：<<35种超easy点心速成班>>

13位ISBN编号：9789866326363

10位ISBN编号：9866326365

出版时间：2010年1月4日

出版时间：枫书坊

作者：小嶋

译者：曹茹苹

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

内容概要

日本amazon網路書店讀者評價4.5顆星 鬆餅、蒸糕、馬芬……的幸福食譜！
1、製作點心的技巧 使用粉來製作的糕點，有時會出現過於乾硬，或是堵住洞口的情形。
難得使用純粹素材製作的家庭式點心，當然要做出風味十足的成品。
如果無法確實地膨脹成適當的大小，糕點就會感覺過度甜膩。
話雖如此，實際上卻不需要什麼困難的技巧。
只要記住以下3個重點，就能大大改變麵糰的口感。
2、打發起泡 是奶油、蛋、生奶油的打發方式。
利用電動攪拌器產生均勻一致的細緻氣泡，使甜點的口感變得蓬鬆柔和。
本書的糕點只需要以下1種打發起泡法。
（1）將電動攪拌器的攪拌棒，垂直插入放有材料的碗裡。
請維持這個角度。
（2）一邊讓電動攪拌器在碗中大大地轉動，一邊打發起泡。
轉動的範圍要大，直到攪拌棒撞擊到碗的側面並發出聲響。
（3）如果是奶油等量不會增多的素材，就要不時用橡膠刮刀把碗裡清乾淨，以免有不均勻的情況產生。
（4）不時改變電動攪拌器轉動的方向，打發起泡到含有大量空氣、份量變多為止。
序　　對我而言，甜點是連繫我與顧客的重要作品。
另一方面，在家當作點心的甜甜圈、馬芬，以及休假日早上烘烤的鬆餅，也是我生活的一部份。
生了小孩之後重新接觸的「點心類糕點」，其實早在我開始學習製作甜點之前就與我有很深的淵源，
我還曾經在自家廚房裡親手做出生平的第一個蛋糕。
然而，正因為如今每天都接觸最流行的創作甜點、有名糕點師傅的法式甜點等高級素材，我才更想珍惜那些糕點的無窮魅力。
我想要的不是「因為是很平常的東西，所以這種程度就夠了」，而是擁有感動人心之力量的甜點。
話雖如此，我也不打算將其高級化，反倒希望能繼續保持家庭般的溫暖。
　　因此，我重新思考、檢視了一些點心食譜的作法，並加以改進。
畢竟現在是個資訊發達、人人早已習慣纖細味道的時代。
我一心在樸素之中，追求能夠在風味、口感各方面令我打從心底感到「好吃！
」的作品。
　　本書中，集結了在甜點教室也大受好評的「點心類糕點」。
是人們經常作為早餐，或是飲茶時一邊享用的甜點。
這些充滿懷舊風味的點心，不需要什麼高度困難的技巧。
只不過，每一樣還是有其需要遵守的小小「規則」，只要掌握住那些規則，一定就能遇見嶄新的感動。
　　沒有什麼比親手製作的甜點更棒的了。
滿懷心意製作的甜點中，反映了那一天、那個季節及當時的心情，並且與美妙的滋味融合為一。
我由衷地希望，本書的點心能夠受到各位的喜愛，成為您自豪的家庭口味。

作者简介

小嶋
在東京．小金井市經營「Oven Mitton」。
自1987年開店以來，不斷有全國各地的粉絲慕名而來。
以注重知識和技術的西式甜點為基礎，使用的材料卻經常非常簡單。
由於十分重視發揮素材原有的風味，因此開設的甜點教室也很受到歡迎。
毫無保留地傳授其技術的著作：『超美味麵糰！
』『簡單所以好吃的甜點！
』『最想學會的甜點作法』（皆為文化出版局發行），亦於甜點製作愛好者之間大受好評。

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