

<<完美烘焙好时光>>

图书基本信息

书名：<<完美烘焙好时光>>

13位ISBN编号：9787229020330

10位ISBN编号：7229020336

出版时间：2010-6

出版时间：重庆出版社

作者：孙春娜

页数：144

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>

<<完美烘焙好时光>>

前言

三自从儿子三岁左右萌发了对甜食的喜好，爱上吃蛋糕等西点，毕业于化学专业的我，本着对添加剂本能的排斥，开始义无反顾地走上西点学习的道路，用最简单，最常见，最放心的材料，为孩子打造“母爱”牌儿的贴心西点！

历经多年的摸爬滚打，只为了一个“坚持做好基础才能走得更远”的信念，在基础西点上费尽心思，反复实践，不惧失败，看书，学习，琢磨，再实践……不知多少轮回下来，历经过几乎所有可能出现的问题之后，终见“曙光”，达到“知其然，更知其所以然”！

当你的思维，眼睛和手，可以统一感觉，掌控住操作中任何一个环节的微妙变化，敏锐地预测到结果，并能够适时调整补救的时候，已然运筹帷幄之时，而这份感觉，来自经验的积累，来自无数次失败后的学习总结！

所以，我常跟来我博客询问问题的朋友说：千万不要害怕失败，失败是件好事儿，它可以帮你积累经验，失败是最好的老师，实践是最好的课本！

如果一上手就成功，除了运气好，还有，也可能之前你已经做过大量的“功课”，即便如此，你仍然需要不断地练习，去把别人的经验转换成自己的，这样你才能赢得有“底气”！

现在回头看，虽然这些年自己花了大量的时间和精力去做最基础的东西，这些吃食，不漂亮，不张扬，在外面琳琅满目的艺术品一样的西点面前，它们要逊色许多，但，我的它们，无一例外是做给孩子和家人吃的，不用任何色素和添加剂，即便是泡打粉，也极少用到，只为一个“健康”的理念，一个“乐活”的精神，它们，是真正赢在“内涵”上的！

我仍然会一步一个脚印地走下去，仍然会有更新的理论和方法出现在未来的西点学习中，如果您有对书中的不解或意见建议，欢迎您前来指导和讨论。

谢谢！

<<完美烘焙好时光>>

内容概要

本书是一本家庭手做烘焙书，书中每一道菜都配有成品图和步骤图，均为作者亲自操作拍摄的，必然包含有很多厨房心经，不仅会给爱做烘焙之士最贴心的指导和帮助，也会给菜鸟级的人入门级的帮助。

该书菜品不仅美观营养而且操作性非常强，爱烘焙的人们都可以试一试，即使厨艺再“菜鸟”的妈妈，相信也能做出家人爱吃的菜。

<<完美烘焙好时光>>

作者简介

Candey（孙春娜），美食自由撰稿人，网络上最具人气的美食博客博主，新浪博客点击率超过5,000,000次，2010年5月新浪网独家推荐博主，多家出版社签约美食作家，出版过多部美食图书。

<<完美烘焙好时光>>

书籍目录

烘焙器具烘焙原料蛋糕 戚风蛋糕 基础八吋戚风 酸奶戚风 南瓜戚风 果啤戚风 海苔戚风 红豆戚风 巧克力小蛋糕 蔓越莓小蛋糕 抹茶小蛋糕 香醇黑巧蛋糕 蛋糕卷 可可奶油蛋糕卷 黑芝麻蛋糕卷 抹茶红豆奶油卷 柠檬可可彩纹卷 海绵蛋糕 抹茶全蛋小海绵 海绵果酱卷 蜂蜜蛋糕 老式蛋糕 铜锣烧 可可蒸糕 分蛋海绵蛋糕 核桃巧克力蛋糕 手指饼干 芝士蛋糕 芝士蛋糕 酸奶蛋糕 其他蛋糕 大理石蛋糕 蔓越莓奶油小蛋糕 可可果仁蛋糕 黑巧克力玛芬 裱花蛋糕 黑森林蛋糕 草莓生日蛋糕 飞马蛋糕 慕斯蛋糕 栗子慕斯面包 甜面包 辫子面包 豆沙编花面包 红豆面包 花式胡萝卜包 绣球包 南瓜豆沙包 南瓜小餐包 豆渣蜂蜜小餐包 健康餐包 蜜豆燕麦条包 葡萄干排包 红豆卷 葡萄卷 巧克力餐包 三黑营养包 鲜奶节节包 小布利 榛果黑芝麻卷吐司 吐司 白吐司 圆吐司 葡萄干圆吐司 黑芝麻吐司 双色吐司 蜂蜜吐司 胡萝卜吐司 养生黑吐司 紫薯吐司 红豆吐司佐餐面包 火腿芝士蛋堡 培根沙拉包 热狗卷饼干 曲奇 草莓饼干 核桃腰果小香酥 杏仁香脆饼 油酥饼干 蜜柚饼干 双色饼干

<<完美烘焙好时光>>

章节摘录

蛋糕 一、蛋白霜的制作 不使用泡打粉，蛋糕的膨发便主要依靠蛋白的打发，蛋白打发不成功，是造成蛋糕失败(如开裂、回缩)的主要原因之一。

戚风蛋糕，方子可以变化多样，但首要的还是制作一份成功的蛋白霜。

所以，首先，要来看一下蛋白打发的注意事项和操作要领： 1. 蛋要新鲜，新鲜的鸡蛋更容易打发。

(书中使用的鸡蛋，带壳约65克/个，脱壳的4个蛋约240克，如果您家的鸡蛋较小，需要相应增加数量，最起码也要增加一个蛋白的用量，否则蛋糕的支撑力不够。

) 2. 油脂会破坏蛋白打起后的气泡，所以，打蛋盆、打蛋器，一定要干净、无油、无水。

而且，分蛋的时候，一定要分得彻底，不要将蛋黄混进蛋白中，因为蛋黄中也含有油脂，会影响蛋白的打发。

3. 有的方子在打发蛋白时添加少许的白醋或柠檬汁或塔塔粉，是因为在偏酸的环境中，蛋白的气泡会比较稳定。

但一般家庭制作，用蛋量较少，而且打好的蛋白霜立即使用，稳定性不会受太大影响，也可以不用添加这些酸性物质。

<<完美烘焙好时光>>

编辑推荐

《完美烘焙好时光:美食达人》作者是位全职家庭主妇，在家全身心为家人研究健康养身的美食，《完美烘焙好时光:美食达人》专门讲解西点烘焙，在中餐之余，偶享甜蜜的西点也是非常之惬意。并且《完美烘焙好时光:美食达人》西点因为全是作者为家人制作，所以非常绿色健康，不含任何对人体有害的添加剂，更适合现今注重健康养身的人群。

<<完美烘焙好时光>>

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>