

<<零失败！ 今天开始做点心>>

图书基本信息

书名：<<零失败！
今天开始做点心>>

13位ISBN编号：9787229020842

10位ISBN编号：7229020840

出版时间：2010-6

出版时间：重庆出版社

作者：黄金生，高有志，蔡娟惠 著

页数：112

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>

<<零失败！ 今天开始做点心>

内容概要

本书中所介绍的每一道点心看起来都令人垂涎三尺，是使用的你我常使用的食材所制作出来的。道道部展现了制作者的技巧与用心，如此变化多端的点心，相信不只能吸引大家的目光，更能征服大家的口欲。

不仅配方不私藏，而且说明清楚，所以只要你按图索骥，依循着大师的指示自己动手做，你也能制作出大师级的可口点心，让自己、家人、朋友吃得开心，吃得放心。

<<零失败！ 今天开始做点心>

作者简介

黄金生，现任社团法人中华美饌研究发展协会理事长。
曾任美国海军通讯中心军官俱乐部厨师、红宝石西餐厨师、圆山大饭店明哲厅厨师、加乐西餐厅主厨等。

<<零失败！ 今天开始做点心>

书籍目录

写在动手之前
蛋黄酥 凤梨酥 枣泥酥 绿豆糕 太阳饼 条头糕 乳酪蛋糕 香蕉蛋糕 枣泥蛋糕 桂圆蛋糕 雪白蛋糕 玉米素肉松卷 派壳制作 加州南瓜派 苹果派 凤梨麦年派 柠檬麦年派 椰子麦年派 香蕉奶油派 橘子戚风派 巧克力戚风派 草莓戚风派 蓝莓派 蛋挞 乳酪挞 天鹅泡芙 丹麦面包 瑞士蛋糕卷 咖喱白豆沙饺 腰果饼干 饼干变花样 杏仁粒 巧克力饼 海苔饼干 马蹄饼干 巧克力杏仁片 饼干杏仁瓦片 薰衣草小西饼 合成饼 玛丽酥 奶油球 开花酥 杏仁起酥条 葡萄酥 香妃酥 开心酥 开口笑 巧果 椰子球 西米布丁 茶冻 蛋布丁

<<零失败！ 今天开始做点心>>

章节摘录

写在动手之前低筋面粉：简称“低粉”，又叫“蛋糕粉”，日文称“薄力粉”。

低筋面粉的蛋白质含量平均在8.5%左右，蛋白质含量低，麸质较少，因此筋性弱，做出来的成品口感松软，大部分的甜点都适合用低筋面粉来制作，如海绵蛋糕、饼干、小西点。

中筋面粉：简称“中粉”，日文称“中力粉”。

中筋面粉的蛋白质含量平均在11%左右，介于高粉与低粉之间，多使用在中式点心的制作上，适合做水饺、
，面条、包子及馒头等。

高筋面粉：简称“高粉”，日文称为“强力粉”。

高筋面粉的蛋白质含量平均在13.5%，而通常蛋白质含量在11.5%以上者就可以称为高筋面粉。

蛋白质含量高，麸质也较多，因此筋性比较强，适合做面包、春卷皮、油条等各种需发酵的食品，所做成的成品比较有弹性及韧性。

白油：俗称“化学猪油”或“氢化油”，是仿照猪油性质氢化制成，无臭、无味，呈白色固态，可代替奶油或猪油，或作为烤盘、模型抹油，冬天可置于室温保存，夏天则可置于冷藏室。

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>