

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

图书基本信息

书名：<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

13位ISBN编号：9787229027711

10位ISBN编号：7229027713

出版时间：2010年9月

出版时间：重庆出版社

作者：秀逗

页数：122

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>

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

前言

幸福的可能与门钥匙每当过生日时，总有一样特别期待的东西：生日蛋糕。

在生日的前两天，就会跑到蛋糕店里，去预订属于自己的那个蛋糕。

因为一年只有这难得的一次机会，总会把画册翻来覆去地看上好几遍，还要提出这样或那样的一些小要求，只为得到一个专属于自己的生日蛋糕。

千挑万选，终于订好了蛋糕，接下来的几天里，都会无比憧憬，期盼着生日快点儿到来。

到了去拿蛋糕的那一天，便会早早跑到蛋糕店里，守着师傅做蛋糕，看师傅拿着抹刀、裱花袋，三下两下就“变”出自己的生日蛋糕，然后装进蛋糕盒，小心翼翼地捧回家。

与家人一起点燃蜡烛分享蛋糕的那种心情，一直都忘不了。

从没想过蛋糕是可以自己做的，所以内心里对蛋糕师这份职业还曾充满了向往。

三年前，我在网上论坛里无意中看到了DIY蛋糕、饼干这些西点信息，于是一发不可收拾，一有时间便会上网去看看，然后暗自盘算制备一套烤箱和工具。

就像当初选蛋糕那样疯狂，我开始在网上精挑细选，终于在2006年4月的某个下午，我欢喜地把烤箱背回了家。

和面、打蛋、放白糖、放黄油……想象着当初期待的生日蛋糕，我开始了第一次烤饼干。

眼瞅着一堆混合物放进了烤箱，开始烘焙，我的心已经开始欢呼雀跃起来。

等到打开烤箱，看到一块块散发着糕点香味的小圆饼时，我更是欣喜若狂！

且不说味道如何，单是看它的外形，就已经让我很满足了——原来做饼干是这样简单，这样幸福的事情！

然而，高兴来得太早了点儿——成功可不是件那么容易的事情。

当我满怀期待吃下第一口饼干时，却发现并没有我想象中那么美味。

后来，我又第一次烤蛋糕，没想到烤出来的竟是一块蛋饼；当我第一次做面包时，做出来的面包却无比硬！

经历了无数个失败，浪费了数十斤鸡蛋、面粉和白糖后，2006年底，我终于做出了一些让我有些自信的作品，我骄傲地拿给朋友品尝，看到朋友品尝完毕之后流露出的惊喜的疑惑眼神：“这真是你做的？”

简直是太好吃了，比外面店里卖的还好吃！

”我欣喜若狂，自信心和虚荣心立刻得到极大的满足。

我于是乐此不疲，一遍又一遍地尝试着做出各种各样诱人的新点心，往返于“朋友品尝、赞扬，虚荣心得到满足，再次烘焙”的过程中，自得其乐。

渐渐地，每有亲朋好友聚会，或是朋友生日，我都会亲自下厨，烘焙出不同味道不同样式的西点送给他们品尝。

在我看来，亲手制作的产品虽不及市售的华丽精致，但更饱含心意，更有情趣。

这种情谊经过好友品尝，越发香甜美味，幸福长驻。

自己做点心，有时成本并不亚于市售的糕点。

为了寻找特别的材料或工具，我经常跑遍大半个成都。

制作的时间，我通常会选择在柔和的傍晚，听着音乐广播，哼着小调，熟练地使用着各种工具（如今它们都好似我身体的一部分那样自然），然后默想着自己心里想要达到的效果，计算着各种原料比例，用一种笃定而欣然的心情将它们混合在一起。

就这样子，常常一做就是数个小时，等到成品出炉时，所有的星星都亮了，但一直以来的疲惫却因美味糕点的出炉一扫而光！

那种成就感，难以言喻。

而当看见朋友与家人将自己精心烤制的糕点送进嘴里，露出享受的表情时，更是会令我感觉幸福得冒泡！

我一直觉得，这样就够了。

“烘焙”带给我的已经够多。

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

它让我拥有了家人的亲情、恋人的爱情、同事的友情。
糕点香甜，情谊满怀，就这么简单地幸福着就可以。
直到有一天，有人对我说：“其实你可以把这些结集出版分享给更多的人。”于是有了现在你们手中所捧着的这一本书。
而也是因为这样一种全新的尝试，让我感受到了另一种幸福的可能。
而这一刻，我希望你也可以。
但愿这本书，能成为开启另一种美好生活的门钥匙。

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

内容概要

11种美味水果，与各式西点的甜蜜邂逅。

他们之间将会碰撞出怎样的火花呢？

翻开这本书，让味蕾来体验本年度最奇妙的美食之旅.....《水果与点心的甜蜜碰撞》是一本教你如何在家亲手制作水果糕点的书，以“绘图+实物照片+制作步骤”的形式，图文并茂且极具亲和力地向读者展示轻松DIY水果糕点的乐趣所在。

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

作者简介

秀逗

80后巧心思可爱小女人

草根美食家•自学成才的烹饪达人

最爱做的事：听着电台哼着小调在暮色四合的傍晚制作各式糕点。

烹饪是享受，烹饪是乐趣，人人都可以做美食。

这是秀逗小姐在好比升级打怪一般的进阶过程后的最大感想。

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

书籍目录

1. 作者自序2. 尝试之前, 你真的准备好了吗?
——制作工具一览8. 非常, 作者贴心说13. 柠檬组23. 苹果组33. 樱桃组41. 草莓组57. 芒果组65.
黄桃组75. 蓝莓组85. 香蕉组95. 橙子组105. 木瓜组115. 菠萝组

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

章节摘录

插图：

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

编辑推荐

《水果与点心的甜蜜碰撞》打破常规食谱的全实物图框架，而采用手绘的步骤图，辅以制作点心时的心得体会，让人耳目一新、跃跃欲试。

《水果与点心的甜蜜碰撞》集实用性、特色性和创意于一体，书中所介绍的点心品种，既简单易学，又美味健康，更传递给读者一种积极快乐的生活观念和生活态度。

《水果与点心的甜蜜碰撞》适合喜爱烘焙的读者阅读。

<<水果与点心的甜蜜碰撞>>

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>