

<<贝太厨房>>

图书基本信息

书名：<<贝太厨房>>

13位ISBN编号：9787500083962

10位ISBN编号：7500083963

出版时间：2010-9

出版时间：中国大百科全书出版社

作者：《贝太厨房》工作室

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>

<<贝太厨房>>

内容概要

很想自己做一款曲奇饼干，很想自己烤一个香甜面包，满世界都飘着烘焙的香气，这时候的自己也想尝尝动手烘焙的乐趣？

《轻松学烘焙》就是教你如何烤出生活的好滋味。

一本关于烘焙的教父级宝典，一本充满趣味的烘焙课堂，可爱的小曲奇、松软的小面包、嚼劲十足的奶香棒……应有的美妙味道汇聚这里。

图片很精美、做法很详细、原料很易买、制作很容易，这是给热爱烘焙者的宝典秘籍。

<<贝太厨房>>

作者简介

《贝太厨房》是欧洲最大的传媒集团——荣格出版集团旗下的专业家庭烹饪杂志，在德、法语国家位居前列，落地中国后，秉承一贯的诚意传统，力求本土化，以厨艺为平台，通过传播高品位的生活方式，变革着都市家庭的生活品质。

《贝太厨房》优质的厨艺美食及时尚生活内容源于本地

<<贝太厨房>>

书籍目录

烘焙知识

基本烘焙工具

基本烘焙原料

烘焙Q&A

饼干

饼干制作基本流程

茶香猫舌饼

茶香酥饼

蛋白椰丝棒

红糖饼干人

蛋黄小西饼

港式蛋挞

核桃酥饼

花生酱巧克力甜饼

香草曲奇饼干

焦糖杏仁饼

咖啡全麦饼

可可饼干

蓝莓奶酪饼干

玛格丽特小饼

奶酪棒

南瓜提子软饼

巧克力巧心酥

草莓杏仁派

手工果粒饼干

香草杏仁饼干

杏仁奶酥

斯康饼

苏打饼干

杏仁球

杏仁瓦片

蛋糕

蛋糕制作基本流程

戚风蛋糕

海绵蛋糕

天使蛋糕

红糖薯粒蛋糕

芒果慕斯蛋糕

抹茶蛋糕

红茶磅蛋糕

香蕉蛋糕

蓝莓蛋糕

巧克力软心蛋糕

柠檬芝士蛋糕

可可蛋糕卷

<<贝太厨房>>

提拉米苏
巧克力布朗尼
巧克力玛芬蛋糕
蜜豆玛芬蛋糕
马德蕾尼
大理石蛋糕
蛋奶酥
大理石奶酪蛋糕

面包

面包制作基本流程
面包棒
蜂蜜核桃包
奶香小面包
全麦面包
原味小餐包
奶香葡萄干吐司
奶香菠萝包
丹麦牛角面包
奶酪面包
贝果
豆沙菊花包
椰香辫穗面包
杂谷面包
蓝莓吐司
香草面包
香葱面包
奶油条
椰香吐司
玉米粒面包
比萨
我们的团队

《贝太厨房》已出版图书介绍

<<贝太厨房>>

章节摘录

插图：

<<贝太厨房>>

编辑推荐

《贝太厨房:轻松学烘焙》：一学就会的65道烘焙食谱

<<贝太厨房>>

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>