

<<点心高手.烘焙>>

图书基本信息

书名：<<点心高手.烘焙>>

13位ISBN编号：9787506478410

10位ISBN编号：7506478412

出版时间：2012-4

出版时间：中国纺织

作者：犀文图书

页数：160

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>

## 前言

当前，各式点心已经成为大众不可或缺的美食，即便街头小巷也有各式点心出售，许多人也想自己动手烹饪自己喜爱的点心，可在操作上总是遇到这样或那样的难题。

本丛书就是专门为家庭、烹饪爱好者所准备的。

本丛书中的作品都是由点心大师亲自制作的，每一款出色的点心背后，都凝结了大师的心血。

点心，最重要的是创意，这点无论是在选料、分量搭配上，还是在造型、烘烤蒸制方面，都可以体现出来。

这些是糕点制作的基本功，只要你运用得好，出来的产品肯定是“得意之作”。

本丛书分为三册，即《中点》、《烘焙》、《蛋糕》，每册都介绍了90余款产品的制作方法，制作步骤清晰，简洁明了，过程图细致，易学易懂，即学即用。

本册《烘焙》主要涵盖面包类、饼干类、蛋糕类、派挞类、比萨类等，美味可口，且充满创意。

不论是喜爱DIY的点心爱好者或是专业人士，本书皆能满足需求。

## <<点心高手.烘焙>>

### 内容概要

本书是“点心高手”系列中的一本，侧重于家庭烘焙的介绍。全书按照面包、饼干、蛋糕、派挞、比萨等进行分类，共收录140余款，每款烘焙产品都有详细的文字说明和与之对应的过程图，让人一目了然。

#### 作者简介

犀文图书，专业出版生活类图书，曾出版过多部美食类、手工类畅销书，如《杂粮粥》《中国结一本通》等

<<点心高手.烘焙>>

书籍目录

面包类

基本发酵面团的制作

法棍面包

法式蒜蓉片

汉堡包

红豆酥皮包

花生餐包

火腿三宝

火腿玉米包

吉士沙拉包

蓝莓排包

毛毛虫

墨西哥包

奶黄包

奶香片

全麦本色

热狗包

肉松火腿卷

台式菠萝包

调理面包类

提子餐包

威尼斯薄饼

椰槟包

香葱火腿包

香麻三角包

黄桃奶油包

豆沙包

牛角包

花生圈

甜甜圈

榴莲脆皮圈

肉松猪肉包

杏香面包

肠仔包

布丁香酥面包

调理面包类

杂果三明治

芝士三明治

意大利脆皮鸡肉卷

花生酱烧面包

面包类

爪哇酱肉焗法包

咖喱鸡照烧面包

朱古力多士

南洋咖映酱牛油烧面包

<<点心高手.烘焙>>

饼干类

公仔曲奇  
云石曲奇  
香葱芝士饼  
肉松蔬菜饼  
广式月饼  
核桃酥  
花生酥饼  
咖啡饼  
老婆饼  
罗马盾牌  
美人椰子饼  
美式芝士条  
奶油芝士曲奇  
提子燕麦饼  
蔓越莓松饼  
杏仁巧克力饼  
杏仁瓦片  
椰香饼  
椰子球  
芝士法国方饼  
乳香肉碎饼  
南乳叉烧粒饼  
班兰椰香饼  
五香椒盐饼干  
花生椰丝芝麻夹心饼  
南瓜仁松饼  
西杏饼干

蛋糕类

花嘴的应用  
慕斯圈的包法  
黄金蛋糕  
火腿肉松卷  
提子卷  
饼干类  
天使蛋糕  
香蕉奶露蛋糕  
香枕蛋糕  
元宝蛋糕  
海绵蛋糕  
白雪公主  
布朗尼蛋糕  
橙汁蛋糕  
大理石蛋糕  
黑纱蛋糕  
千层蜂蜜蛋糕  
椰皇条蛋糕

<<点心高手.烘焙>>

玛芬蛋糕  
哈雷蛋糕  
汉莎蛋糕  
牛油蛋糕  
轻芝士蛋糕  
云石芝士蛋糕  
枣泥蛋糕  
蜜豆绿茶卷  
咖啡芝士冻  
浪漫蓝莓  
芒果季节  
热情樱桃  
丝丝记忆  
提拉米苏  
意式芝士  
蛋糕类  
分蛋蛋糕  
儿童生日蛋糕  
母亲节蛋糕  
情人节蛋糕  
欧式蛋糕  
婚礼蛋糕  
贺寿蛋糕

派挞类

派皮的做法  
黄桃派  
巧克力香蕉派  
日式杏仁挞  
葡式蛋挞  
菠萝挞  
肉桂苹果派  
抹茶奶油派  
芝士海皇挞  
鸡肉派  
椰子挞  
杂果挞  
水晶黄桃派  
杏仁芝士派  
西米盏  
椰香挞  
绿茶挞  
花生挞  
咖啡挞  
芝麻挞、玉米挞

比萨类

新奥尔良比萨  
黑椒牛肉比萨

<<点心高手.烘焙>>

鸡肉蘑菇比萨

水果沙拉比萨

火腿芝士比萨

海鲜比萨

其他类

芝士焗甘薯

椰香舒芙里

红酒焗苹果

烟肉焗土豆

鹌鹑蛋焗土豆

西米焗布丁

酥皮焗鲜奶

酥皮焗朱古力

## &lt;&lt;点心高手.烘焙&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页:面包类面包是一种用五谷(一般是麦类)磨粉制作并加热而制成的食品。

以小麦粉为主要原料,以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等为辅料。

加水调制成面团。

经过发酵、整形、成型、焙烤、冷却等过程加工制作而成。

我们常见的面包一般有以下三种分类。

1主食面包:主食面包。

顾名思义。

即当作主食来吃的。

主食面包的配方特征是油和糖的比例较其他的产品低一些。

根据国际上主食面包的惯例,以面粉量作基数计算。

糖用量一般不超过10%。

油脂低于6%。

其主要根据是主食面包通常是与其他副食品一起食用,所以本身不必添加过多的辅料。

主食面包主要包括平顶或弧顶枕形面包、大圆形面包、法式面包。

2花色面包:花色面包的品种甚多,包括夹馅面包、表面喷涂面包、油炸面包圈及因形状而异的品种等几个大类。

它的配方优于主食面包。

其辅料配比属于中等水平。

以面粉,做基数计算。

糖用,12%—15%。

油脂用117%—10%。

还有鸡蛋、牛奶等其他辅料。

与主t面包相比。

其结构更为松软。

体积大,风味优良。

除面包本身的滋味外。

尚有其他原料的风味。

3。

调理面包:属于二次加工的面包。

烤熟后的面包再一次加工制成。

主要品种有:三明治、汉堡包、热狗等三种。

实际上这是主食面包衍生出来的产品。

<<点心高手.烘焙>>

编辑推荐

《点心高手:烘焙》：用巧手创造浪漫，让烤箱弥漫热情。  
烘焙的味道弥漫房间的每一个角落，那是一种说不清道不明的温馨感受。

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>