

<<手作点心200道>>

图书基本信息

书名：<<手作点心200道>>

13位ISBN编号：9787506488310

10位ISBN编号：7506488310

出版时间：2012-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：詹凯盛 等编著

页数：128

字数：124000

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>

<<手作点心200道>>

前言

生活中，只要一出现点心，似乎总是能让人联想到甜蜜和欢笑。也许是上班时的午后，与同事喝杯茶，吃几块饼干，忙里偷闲稍稍聊聊天……也许是孩子们在期待已久的生日，要吹吹蜡烛、吃吃生日蛋糕……也许是一次完美的聚餐，一块黑森林，划下了美丽的句点……点心不仅给品尝的人带来喜悦，其造型、做法的千变万化，同样也会让动手做的人惊喜连连！从最简单入门的饼干、到甜蜜软绵的蛋糕，再到香酥有味的派和塔，都是喜爱点心的朋友们乐于习作的，但对于尚不熟悉制作点心的朋友们来说，如何才能开始甜蜜而又让人期待的“点心之旅”呢？翻开本书，从不用烤箱就能制作的点心，到只用小烤箱就能制作的点心，再到各类手工饼干、美味蛋糕、香酥派和塔……200道手作点心食谱，每道都附有详细的做法步骤，只要按照步骤，相信定能带给您200种幸福的好滋味。

而在制作点心时最怕的问题 看不懂材料、工具、计量方法，像是：什么是直形蛋器？

泡打粉又是什么？

1杯是多大杯？

1大匙跟家里的汤匙一不一样？

……在本书的食谱之后，对此都做了详细的介绍，即便您是点心新手，也能轻松上手，一做就成功！

<<手作点心200道>>

内容概要

点心千变万化的造型和做法，让每一个品尝和制作的人都惊喜连连。从最简单入门的饼干、到甜蜜软棉的蛋糕，再到香酥有味的派和塔，都是喜爱点心的朋友们的挚爱。但是，许多人可能仍心存疑惑，看不懂材料、不知道计量、工具不全，这些问题怎么解决？翻开本书，详尽的做法步骤，贴心的指导，即便您是新手，也能轻松上手，一做就成功！

<<手作点心200道>>

作者简介

中国台湾餐饮学校教师

<<手作点心200道>>

书籍目录

第1章 不用烤箱就能做的点心

红糖牛舌饼
椰子锅巴饼
海苔锅巴饼
南瓜煎饼
焦糖脆米花
乳酪酵母松饼
土豆煎饼
香肠乳酪煎饼
黄金球
红豆酥卷
蛋香豆沙卷
奶汁可乐饼

第2章 用小烤箱就能做的点心

开心果樱桃酥饼
奶香酥饼
橙香酥饼
芝麻酥饼
花生酥饼
全麦核桃酥饼
榛果球饼干
砂糖吐司片
蜂蜜肉桂饼干
匈牙利红椒蜜枣饼干
蒜香干辣椒饼
姜味小鱼花生饼
芥末柚香脆饼
三文鱼松饼干
玉米香薄饼
春笋可乐饼
咖喱三角包
金包香蕉虾
熏三文鱼千层酥
甜心小脆饼

第3章 好吃又好学的手工饼干

乳酪千层酥
蓝莓酥
咖喱饺
糖果烧
罗勒松子饼
椰香脆饼
巧克力圆饼
巧克力可可脆片
南瓜甜饼
巧克力碎酥饼

<<手作点心200道>>

东方香料饼干
玉米片饼干
夏威夷果仁酥饼
白葡萄干饼干
紫苏梅饼干
香蕉饼干
橄榄油酥饼
干贝饼干
原味比斯考堤
咖啡比斯考堤
杏仁开心果比斯考堤
开心果卡拉棒
芝麻卡拉棒
海盐卡拉棒
花生可可饼干
南瓜培根烤饼
栗子饼
芝麻糖片
杏仁糖片
白兰地薄脆卷
花生芝麻瓦片酥
意式香料薄饼
蔓越莓钻石饼
杏仁瓦片
咖啡薄片
原味雪茄饼
海苔雪茄饼
柠檬钻石饼
红酒无花果饼干
伯爵杏桃饼干
双色小西饼
蛋香小奶酥
乳酪饼干
榛果仁饼干
原味冰箱小西饼
圣诞姜饼
圣诞姜汁小西饼
砂糖小西饼
奶油果酱小西饼
玫瑰饼干
薰衣草饼干
红糖饼干
焦糖饼干
蜂蜜桂花酥饼
冬瓜砖饼
海盐巧克力酥饼
布列塔尼酥饼

<<手作点心200道>>

杏仁红糖小西饼
奶酥小西饼
果酱小西饼
柳橙丹麦小西点
杏仁丹麦小西饼
红胡椒酥饼
孜然古达芝士饼
手指饼
巧克力马卡龙
玫瑰马卡龙
开心果达克华滋
蔬菜薄饼
竹炭薄饼
罗勒番茄脆饼
黑豆饼干
全麦苏打饼干
玄米茶饼干
洋甘菊葵花子饼干
洛神黑加仑饼干
枸杞饼干
燕麦饼干
桂圆饼干
红曲饼干
墨鱼虾饼
佛罗伦萨饼干
波丽士巧克力饼
情人果夹心酥条
蝴蝶酥
杏仁起酥条
对话饼
第4章 幸福的美味蛋糕
果酱松糕
南瓜核桃松糕
南瓜燕麦松糕
南瓜菠菜松糕
巧克力布朗尼
柠檬方糕
重奶油蛋糕
南瓜葵瓜子蛋糕
羊奶乳酪蛋糕
香草天使蛋糕
水果天使蛋糕
海绵蛋糕
巧克力脆皮蛋糕
南瓜海绵蛋糕
南瓜椰子慕丝蛋糕
乳酪蛋糕

<<手作点心200道>>

牛奶芝士蛋糕
土豆舒芙蕾
香草戚风蛋糕
黑森林蛋糕
巧克力戚风蛋糕卷
月型蜂蜜蛋糕
波士顿派
生日蛋糕
南瓜乳酪蛋糕
柔情蛋糕
迷你小点心
葡萄干杯型蛋糕

第5章 外酥内软的派和塔

蟹肉乳酪派
南瓜派
柠檬布丁派
苹果派
猕猴桃酸奶派
草莓戚风派
咖喱牛肉派
南瓜胡桃派
鸡肉西兰花派
菠萝香芒派
土豆培根芝士派

蛋塔
水果塔
南瓜乳酪塔
香橙巧克力塔
杏仁塔
果仁甘薯塔
乳酪咸塔

第6章 好吃的比萨和其他点心

羊奶芝士比萨
乳酪比斯吉
英式烤布丁
蘑菇马林糖
心形马林糖
咖啡马林糖

手作点心常用的工具

附录1. 手作点心常用的材料、工具

手作点心常用的材料
手作点心的搅拌技巧
手作点心的烘烤技巧
手作点心的出炉技巧
手作点心的保存技巧
事前准备工作

<<手作点心200道>>

事前模型的防黏处理

手作点心的各种打发技巧

附录2. 手作点心的准备工作与基本技巧

速成起酥皮

单层生派皮

双层生派皮

单层熟派皮

附录3. 起酥皮、派皮、塔皮的制作

<<手作点心200道>>

章节摘录

版权页：插图：手作点心的搅拌技巧 搅拌器具常用直型打蛋器和橡皮刮刀。

直型打蛋器——常用于蛋类、奶油类的打发或面糊的搅拌。

需要注意的是，制作海绵蛋糕时，拌和面糊不可太用力或搅拌过久，否则容易出筋，而做出不易膨胀且呈硬实状的失败蛋糕。

橡皮刮刀——常用于已打发蛋清与面糊的混合拌匀，且应自底部往上翻拌，以免因蛋清沉底而拌不均匀，混拌时不可太用力或拌太久，否则易消泡，影响蛋糕的膨胀性。

手作点心的烘烤技巧 烘烤是西点制作的重要步骤，若未能掌握好火候，往往功亏一篑。

烘烤时所设定的温度、时间同成品的体积大小关系密切。

原则上，体积较大或较厚的蛋糕或点心，需要低温、长时间烘烤，才不致外焦内生；体积较小或较薄的西点，则需较高温、短时间烘烤，才能烤出较好的膨胀度，且水分也较能留存，不易干燥。

家庭式烤箱虽没有上火、下火的控温功能，但可由上、下层的位置来替代温控。

产品需上火大者——像是体积较小之蛋糕可放上层。

产品需下火大者——像是体积较大之蛋糕可放下层，避免太靠近上火而致表皮焦黑、内部不熟。

在烘烤的过程中，无论是放上层还是下层，一旦发现时间未到、产品未熟，却上色太深时，除了可调整温度及放置的位置（即上改下、下改上），亦可加盖一张纸在产品上，以延迟上色的速度。

手作点心的出炉技巧 判断产品是否应出炉，除了看色泽外，也可用手去按测。

如饼干类可按测是否烤硬；蛋糕类则可轻拍表面，测其是否具有弹性，若有沙沙声或因湿软而留下指印，则表示尚未烤熟。

另亦可用探针（多用于蛋糕），刺入蛋糕体中央，若取出后针身干净无湿性黏糊即表示蛋糕熟了。

产品烤熟出炉后，可趁热取下，放在网架上冷却，但若是蛋糕类，为防其收缩过剧，出炉后应立即倒扣在网架上，通风后脱模；重奶油蛋糕因组织较为紧密，不易收缩，可直接脱模、直立冷却即可。

手作点心的保存技巧 出炉的成品如果一次无法食用完毕，应待成品冷却后，保存于密封罐中或保鲜盒内，室温或低温冷藏，如饼干类、蛋糕类、派类。

若产品表面有装饰或有内馅，则可在食用时再取出、填馅、做装饰，如泡芙、夹心蛋糕。

<<手作点心200道>>

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>