第一图书网, tushu007.com

<<经典烘焙大全>>

图书基本信息

书名：<<经典烘焙大全>>

13位ISBN编号：9787506491426

10位ISBN编号：7506491427

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：犀文图书

页数：160

字数：165000

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

第一图书网, tushu007.com

<<经典烘焙大全>>

前言

“烘焙”可以说是舶来名词，来自英文“baking”，意为经烘烤加工而成的食品，通常被理解为面包、蛋糕、饼干等西式糕点。
简而言之，烘焙食品是以粉、油、糖、蛋等原料为基础，添加适量辅料，并通过和面、成型、焙烤等工序制成的口味多样、营养丰富的食品。
在欧美国家，烘焙食品在人们的生活中占有极其重要的地位。
几乎每一位家庭主妇都会做蛋糕和点心。
每当亲朋好友聚会时，主人往往会为客人奉上自制的蛋糕，或苹果派，或各式饼干。
那么，作为勤劳主妇的您，是不是也很想亲手制作出可口的小点心，在下午茶时间给家人和朋友们带来一份甜蜜的惊喜呢？
本书从烘焙的基础知识出发，详细介绍了烘焙过程中所需要的工具和原料，同时还附有“大师支招”。
全书将烘焙食物分为面包、蛋糕和其他烘焙食品三大类，共有将近两百种美味点心，每道点心还附有详细的制作步骤图，可以称得上是烘焙图书中的百科全书啦！
翻开本书，轻松学烘焙。
图文并茂，让您一看就懂，一学就会。

第一图书网, tushu007.com

<<经典烘焙大全>>

内容概要

《经典烘焙大全》系统地介绍了烘焙的基本常识和烘焙食品的制作方法，每款作品都是精心挑选的经典之作，并由大师亲自演绎。
详细的文字说明，配上分步图解，附赠大师多年来推敲出来的独家秘方。
《经典烘焙大全》适合烹饪专业人士及家庭烹饪爱好者等参考使用，让您轻松学会其制作要领。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

犀文图书，以出品生活图书为主业,是一家集图书策划、创意、编撰、制作和销售于一体的成长型文化企业。
近年来以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性独树一帜，并得到业界的认同和赞许。

第一图书网, tushu007.com

<<经典烘焙大全>>

书籍目录

PART1 基础篇
基本常识
8 1. 烘焙工具
9 2. 烘焙原料比例常识
面包的基础知识
10 1. 做面包的常用原料
11 2. 面包制作的一般过程
12 3. 面包烘焙的常见问题
13 4. 甜面包面团的制作方法
14 5. 咸面包面团的制作方法
15 6. 硬质面包面团的制作方法
蛋糕的基础知识
16 1. 蛋糕的分类及性质
17 2. 制作蛋糕的原料
18 其他烘焙食品的基础知识
PART2 面包篇
主食面包
19 菠萝包
20 维他面包
21 奶黄包
22 绿茶干果包
23 牛油排包
24 肉松吐司
25 提子墨西哥包
26 黄金条
27 香芋蛋奶包
28 相思卷
29 椰香餐包
30 芝麻餐包
31 炸串包
32 肉松餐包
33 香葱肉松包
34 法式长棍
35 芝麻法包
36 蒜香法式面包
37 胡萝卜餐包
38 芥菜餐包
39 墨西哥蔬菜包
40 咖啡面包
41 日式香菜包
42 蔬菜吐司
43 黑麦面包
44 燕麦餐包
45 杂粮餐包
46 提子树根

第一图书网, tushu007.com

47 金牛角
48 招牌面包
49 半边月面包
50 豆沙吐司
51 红豆条
52 蝴蝶椰香包
53 红豆吐司
54 西班牙蔬菜包
55 甜甜圈
56 香芋包
57 双筒肠仔
58 椰皇吐司
59 炸莲蓉包
60 荷花包
61 禾穗面包
62 丹麦面包
63 菠萝丹麦
64 法式长棍
65 芝麻法包
66 蒜香法式面包
67 胡萝卜餐包
68 芥菜餐包
69 墨西哥蔬菜包
70 咖啡面包
71 日式香菜包
72 蔬菜吐司
73 黑麦面包
74 燕麦餐包
75 杂粮餐包
76 提子树根
77 金牛角
78 招牌面包
79 半边月面包
80 豆沙吐司
81 红豆条
82 蝴蝶椰香包
83 红豆吐司
84 西班牙蔬菜包
85 甜甜圈
86 香芋包
87 双筒肠仔
88 椰皇吐司
89 炸莲蓉包
90 荷花包
91 禾穗面包
92 丹麦面包
93 菠萝丹麦

第一图书网, tushu007.com

94 丹麦吐司
95 肠仔丹麦
96 红豆丹麦
97 黄桃丹麦
98 牛角丹麦
99 肉松丹麦
100 椰蓉丹麦
101 芝士丹麦
102 风车丹麦
103 调理面包
104 皇室肠仔包
105 黄金热狗包
106 夏威夷炸包
107 热狗炸包
108 鞋子包
109 汉堡包
110 玉米肠仔
111 香芋调理包
112 芝士火腿包
PART3 蛋糕篇
113 海绵蛋糕
114 梅酒蛋糕
115 斑点蛋糕
116 布丁蛋糕
117 红枣蛋糕
118 果碎蛋糕
119 蓝莓蛋糕
120 酥粒蛋糕
121 绿茶蛋糕
122 天使蛋糕
123 紫罗兰蛋糕
124 西洋蛋糕
125 戚风蛋糕
126 佛林蛋糕
127 半边月蛋糕
128 海星蛋糕
129 黑钻蛋糕
130 瑞士卷
131 黄金蛋糕
132 抹茶红豆蛋糕
133 甜筒
134 肉松蛋糕卷
135 元宝蛋糕
136 生日蛋糕胚
137 天使卷
138 香妃蛋糕
139 椰香蛋糕

第一图书网, tushu007.com

140 重油与乳酪蛋糕
141 蜂巢蛋糕
142 枣泥蛋糕
143 魔鬼蛋糕
144 南瓜蛋糕
145 牛油戟
146 哈雷杯
147 咖啡芝士蛋糕
148 日式芝士蛋糕
149 燕麦饼
150 核桃酥
151 蝴蝶酥
152 甘露酥
153 瓜子酥
154 美式海苔酥
155 芝麻饼
156 猫耳朵
157 杏仁圈
附录
烘焙常用馅料和相关
辅料的制作

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图：

第一图书网, tushu007.com

<<经典烘焙大全>>

编辑推荐

《经典烘焙大全》介绍了四大篇章五种烘焙种类，除了介绍烘焙所需的一些基本工具，还介绍了一些常用的烘焙常识。
在烘焙技术上，由简单基础的面包吐司制作，至香脆酥松的酥饼制作，都配备了详细的文字与准确科学的用量说明，是一本概括性和可操作性较强的烘焙宝典，能满足不同层次读者的需求。

第一图书网, tushu007.com

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