

<<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>

## <<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喜悦呢？

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。

## <<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。

## <<经典烘焙大全>>

### 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。

<<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

<<经典烘焙大全>>

- 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

<<经典烘焙大全>>

- 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

<<经典烘焙大全>>

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

<<经典烘焙大全>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<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。

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>