

<<跟着君之学烘焙>>

图书基本信息

书名：<<跟着君之学烘焙>>

13位ISBN编号：9787530444122

10位ISBN编号：7530444123

出版时间：2010-1

出版时间：北京科学技术出版社

作者：君之

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>

<<跟着君之学烘焙>>

内容概要

经过了漫长的几个月时间，《跟着君之学烘焙》终于出版了，而我的博客“君之的手工烘焙坊”访问量也突破了1500万。

近两年来，一直能听到不少人跟我说：“君之，特别喜欢跟着你做西点，照着你教的方法，我几乎从来不会失败。

”

这一句话，就将我一直以来所做的努力都总结了：从博客到这本书，每一道西点我都尽量配上最详细的过程图与解说；从理论到实践，我都尽力将每一个注意事项讲清楚——因为和所有烘焙爱好者一样，我也遇到过很多语焉不详的配方，知道那种做烘焙不得其解的痛苦。

本书一共精选了四大类西点：饼干、蛋糕、面包、派塔及其他西点。

不但包括了各大类的经典品种（如黄油曲奇、戚风蛋糕、比萨等），也介绍了很多独特又可口易做的品种（如希腊可球、北海道戚风等）。

每一款配方，都经过了数万人的阅读和验证，受到了大家的欢迎。

我相信，当你尝试过以后，你也会喜欢上它的。

<<跟着君之学烘焙>>

作者简介

君之，男，25岁。

从热爱烘焙到决定写博客用了两年半时间，从制作美食到登录大伙儿心里的时间是？

面包、饼干、甜点、蛋糕、烤箱菜，用一双手，赋予美食另一种意义，用一台烤箱，带来满屋香味。

欢迎每一位来这里的朋友。

一路同行，幸好有你。

<<跟着君之学烘焙>>

书籍目录

卷首语

Part1 烘焙基础

烘焙工具介绍

烤箱选购及使用指南

各种材料的打发

烘焙的主要问题解答

厨房秤和量勺，你准备好了吗？

Part2 饼干

烘焙，从一块饼干开始

黄油曲奇（三种口味）

蛋白薄脆饼

燕麦葡萄甜饼

阿拉棒

牛奶方块小饼干

巧克力燕麦能量球

蔓越莓饼干

黄金椰丝球

蛋白椰丝球

花生奶油饼干

希腊可球

手指饼干

巧克力奇普饼干

杏仁巧克力棒

罗曼咖啡曲奇

柠檬饼干

娃娃饼干

葡萄奶酥

摩卡果仁甜饼

浓咖啡意大利脆饼

切达奶酪饼干

巧克力夹心脆饼

烘焙小贴士：奶制品的那些事儿

Part3 蛋糕

感受蛋糕的幸福滋味

戚风蛋糕

抹茶蜜语

香草奶油馅

北海道戚风蛋糕

法式海绵蛋糕

香蕉蛋糕

椰蓉果酱蛋糕

蜂蜜蛋糕

蓝莓装饰蛋糕

天使蛋糕

<<跟着君之学烘焙>>

认识麦芬蛋糕

蜜豆麦芬蛋糕

蔓越莓麦芬蛋糕

超软巧克力麦芬

香蕉巧克力麦芬

意式比萨蛋糕

浓情布朗尼

翻转菠萝布朗尼

果酱三明治蛋糕

酥樱桃蛋糕

花生奶油蛋糕

巧克力乳酪蛋糕

轻乳酪蛋糕

提拉米芬

烘焙小贴士：不同的蛋糕模具之间怎么换算尺寸？

Part4 面包

Part5 派、塔及其他点心

<<跟着君之学烘焙>>

章节摘录

插图：

<<跟着君之学烘焙>>

编辑推荐

《跟着君之学烘焙》内容已有1500万人次阅读、验证，烘焙博客稳居榜首。
君之，一个专业的家庭烘焙践行者现身说法告诉你，简单、实用、可口的家庭烘焙了原则，带给你，前所未有的0失败成功体验，超详细步骤图，100%实用tips，《跟着君之学烘焙》，一部行之有效的家庭烘焙宝典。

<<跟着君之学烘焙>>

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>