

<<烘焙是个甜蜜的坑>>

图书基本信息

书名：<<烘焙是个甜蜜的坑>>

13位ISBN编号：9787534960710

10位ISBN编号：7534960711

出版时间：2013-2

出版时间：河南科学技术出版社

作者：月满西楼

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>

## <<烘焙是个甜蜜的坑>>

### 内容概要

《烘焙是个甜蜜的坑》立足于家庭烘焙新手的需要，是作者三年多来从实践出发的家庭烘焙经验和心得总结，作者将她用心学习和摸索到的家庭烘焙入门和进阶方法，贴心地写成新手渐进十堂课，无门槛的原料自己做，零距离的各式烘焙礼物，由浅入深的操作技艺和作品创意，近1200张超详尽过程图解，从简单的果冻、小饼干、小蛋糕到相对复杂的面包、裱花蛋糕等，读者都能找到自己想要的，从而在家庭烘焙中实现自己的梦想、表达自己的爱心。

## <<烘焙是个甜蜜的坑>>

### 作者简介

月满西楼是一位热爱生活，热爱烘焙，热爱美食的美丽超级妈妈，说她超级，因她是一对双胞胎的妈妈。

在繁忙的上班、做家务、带孩子之余，她仍挤出时间自学烘焙，自拍美食美图。

她以每三天出一精品的速度更新着她的美食博客，也更新着她的生活。

精湛的技艺和独特的艺术表现，使她的作品常出现在《贝太厨房》、《天下美食》、《母婴世界》等杂志上，就连新浪博客、POCO网站的首页上也常常看到她的美食。

月满西楼认为，最开心的莫过于自己的作品得到认可，最幸福的莫过于跟家人、朋友一起，晒着太阳，喝着茶，品着自制的既健康又美妙的甜点。

## &lt;&lt;烘焙是个甜蜜的坑&gt;&gt;

## 书籍目录

自序 Part1写在开始之前 Part2基础工具 Part3烘焙常用材料 Part4初学者的问题 Part5基本技巧 分蛋的方法 蛋白的打发 动物淡奶油的打发 吉利丁片的泡发 黄油的软化 如何垫烤纸 巧克力屑的刮法 慕斯脱模方法（活底模）切慕斯的要领 Part6新手渐进十堂课 Lesson1甜品原料自己做 香草精 马斯卡彭奶酪 果酱和抹酱 自制草莓果酱40 自制大樱桃果酱41 自制杏子果酱42 自制花生酱43 酸奶（市售酸奶做菌种）酸奶（益生菌做菌种）蜜豆 卡仕达酱 红豆沙 焦糖 Lesson2无门槛果冻、布丁 意式奶冻 西瓜果冻（两种造型）芒果布丁 蛋奶布丁&焦糖布丁 Lesson3超简单小饼干 手指饼干 安扎克饼干 牛奶曲奇&可可曲奇 趣多多 Lesson4零失败马芬 玉米马芬 柠檬马芬 巧克力马芬 Lesson5炫丽可口冰品 草莓冰淇淋 酸奶冰淇淋 百利甜水果沙冰 香草冰淇淋 芒果冰淇淋 暴风雪 卡萨塔冰淇淋 Lesson6剩下蛋白好去处 榛子碎薄脆片 棉花糖 蛋白饼 Lesson7柔软香甜的小蛋糕 戚风蛋糕用量表95 基础戚风蛋糕 制作过程96 肉松蛋糕 香橙果酱卷 红曲戚风卷 抹茶红豆夹层蛋糕 手指饼草莓奶油卷 Lesson8用煎锅做的甜品 煎蛋糕 铜锣烧 可丽饼 班戟 Lesson9入门级面包 常用材料117 / 制作要点117 奶油卷 奶油卷三明治 红薯面包 酸奶吐司 黄金奶酪小吐司 大理石迷你吐司 迷你汉堡 Lesson10裱花蛋糕 蛋糕装饰常用工具133 / 蛋糕装饰常用材料135 / 裱花基础知识136 经典黑森林 浪漫季节（白森林） Part7生活中那些甜蜜的味道 给孩子的礼物 绵羊面包 万圣节杯子蛋糕 毛毛虫面包 迷你火腿串面包 棒棒糖多拿滋 你好，企鹅先生！ 给老人的礼物 花环面包 苹果卡仕达卷 热狗面包 豆浆提拉米苏 辣松 花语裱花蛋糕 给爱人的礼物 花式面包圈 椰香慕斯 巧克力斑纹慕斯 费列罗 熊猫裱花蛋糕 草莓小雪人 给朋友的礼物 韩式辣酱火腿包 熊猫小餐包 草莓慕斯 金玉满堂之果仁重乳酪 抹茶提拉米苏 哆啦A梦裱花蛋糕 给自己的礼物 圣诞曲奇 椰香轻乳酪 南瓜芝心贝果 草莓奶油蛋糕 传统提拉米苏 欧培拉——歌剧院蛋糕 附录1 购物指南 附录2 美食摄影心得

## <<烘焙是个甜蜜的坑>>

### 章节摘录

版权页： 插图： 烤箱 家庭用应挑选不小于25升，内部空间设计合理的，满足烘烤直径8英寸（约20厘米）蛋糕的需要。

电动打蛋器 打发蛋白、奶油或者黄油时的必备工具，简单省事。

面包机 做面包时揉面团用。

经济条件较好的，可以考虑家用厨师机。

电子秤、量勺 常用的计量工具，电子秤要求精确到克。

不粘平底锅用于煎制糕点，奶锅用于熬煮材料。

大网筛一般用于过滤液体；杯状粉筛用于过筛面粉；小号粉筛用于慕斯类糕点的表面筛粉装饰。

烤纸是一次性用品，用于烤蛋糕，防粘，方便脱模；耐高温烤布价格稍高，但可反复使用，防粘效果好；锡箔纸一般在面包烤制过程中防止上色过深时用。

烤箱温度计用于测量烤箱温度，针式温度计用于测量食材温度。

## <<烘焙是个甜蜜的坑>>

### 编辑推荐

《烘焙是个甜蜜的坑》是《贝太厨房》、《天下美食》、《母婴世界》等权威美食杂志和新浪博客、POCO网站的热门作者月满西楼的倾心力作。

非常适合新手，新手初试，循序渐进，分步详解，方法实际。

1200张精美实用图片，爱心主妇必备的家庭烘焙贴心笔记。

从实践中来，到实践中去，不是专家，却比专家更为了解家庭烘焙新手的需要，相全部内容相当实用贴心。

诚如作者所言，烘焙是个甜蜜的坑，一旦入坑其乐无穷。

欢迎大家入坑！

<<烘焙是个甜蜜的坑>>

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>