

<<手创饼干112道>>

图书基本信息

书名：<<手创饼干112道>>

13位ISBN编号：9787538153750

10位ISBN编号：7538153756

出版时间：2008-4-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：廖敏云

页数：137

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>

<<手创饼干112道>>

内容概要

本书包含八大类饼干的制作方式（如手工面团饼干、美式面糊饼干、造型挤花饼干、创意塑型饼干、自由切块饼干、冰箱小西饼、多变压模饼干和薄脆瓦片饼干），共112个品种。书中详细地介绍了烘焙饼干所用到的基本工具与材料，以及一些基本技法，让初学者也能轻松入门。而112道饼干种类花样繁多，步骤详尽，更注有作者的多年的经验提示，通过详细的制作图片与易懂的文字解说，深入浅出，让读者轻松学会一款款精致又好吃的点心。本书的最大特色是，书中所有配方中的砂糖，作者都给出了用天然甜味剂替换的分量，可让糖尿病患者与需要控制血糖者安心享受美味甜点。

<<手创饼干112道>>

作者简介

廖敏云老师将简单、天然的食材运用在烘焙中，做出令人赞不绝口的美味点心。她不用太油腻、太甜、对身体有负担或不新鲜的材料，也不放抗氧化剂和香精等添加物，销售给客人的东西，同时也给家中的老人和小孩享用，消费者自然也就吃得放心、安心。希望本书能带领大家进入甜蜜的

<<手创饼干112道>>

书籍目录

本书用法与计量单位 量杯 / 量匙换算 公斤 / 市斤换算 一般砂糖与天然甜味剂替换表五大面团基本做法 糖油拌和法 蛋白霜的制作 粉油拌和法 糖霜的制作 煮糖烘烤与保存 烘烤诀窍 烘烤程度 烤盘纸与烤盘布 不同烤箱的温度调整 保存27种Dough手工面团饼干 抹茶/草莓雪球 巧克力杏仁球 红曲枸杞 胚芽奶茶饼干 巧克力圆饼 金黄乳酪饼干 牛蒡饼干 洛神花雪球.....27种Drop美式面糊饼干6种Wire Cut造型挤花饼干8种Sharp创意塑形饼干9种Cut自由切块饼干20种Ice Box冰箱小西饼7种Mould Cut多变压模饼干8种Slice Crisp薄脆瓦片饼干材料器具图解

<<手创饼干112道>>

章节摘录

插图：

<<手创饼干112道>>

媒体关注与评论

饼干好吃，制作也方便，对于有生活情趣的人而言，制作饼干还是很有趣味的事情。本书介绍了八类饼干的制作方法，并详细给出了烘焙饼干所用到的基本工具与材料，是一本很好的参考书。

———绿茶 新京报

<<手创饼干112道>>

编辑推荐

《手创饼干112道》的最大特色是，书中所有配方中的砂糖，作者都给出了用天然甜味剂替换的分量，
可让糖尿病患者与需要控制血糖者安心享受美味甜点。

<<手创饼干112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>