

<<孟老师的100道手工饼干>>

图书基本信息

书名：<<孟老师的100道手工饼干>>

13位ISBN编号：9787538157062

10位ISBN编号：7538157069

出版时间：2009-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：孟兆庆

页数：152

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>

<<孟老师的100道手工饼干>>

前言

五年多来，几乎都是通过电视媒介，单向地与观众进行沟通，到底每天有多少人在电视的那一端听你说话呢？

2004年6月，孟老师出了一本下午茶的书，她借着新书的发表和签名会之便，在全省顺便办了几场“粉丝会”。

这么重要的大人物办活动，这么好的机会能和观众面对面，说什么我都要抽空参加一下呀！

不说不知道，一说吓一跳每场出席的好朋友挤得现场满坑满谷、座无虚席，这时才让孟老师和我感受到之前在节目中付出的诚意，真的都被观众们“收到了”，也同时让我想起了以前念书时学过的那句话“德不孤，必有邻”“巨细靡遗”是孟老师教学的特色，所有的过程、细节、步骤她都会教得清清楚楚，不像有些商家一样，总是“十步留一步，免得徒弟打师傅”，将那些自以为是的绝招偷偷藏起来，而且孟老师的“细”甚至会细到让你觉得她是不是有点啰嗦。

不过，无论你事后怎么抱怨她，她最大的目的还是在于让你完全学会如何做点心（我这样说，希望不会让你联想到医院里的护士长！

）。

<<孟老师的100道手工饼干>>

内容概要

品尝饼干，即是享受“香气”与“口感”的美妙滋味，依循着这样的理念与想法，这次我似乎用尽了周边可利用的食材，也尝尽了制作时的乐趣。

本书所呈现的百种饼干口味，只是存乎于食材、分量与制作过程之间的互动关系，掌握好了你想要的是面团或是面糊，也清楚了个人的嗜好与偏好，那么要玩弄饼干于股掌间，可是轻而易举又乐趣无穷的。

你可从本书中选定几样自己有兴趣的饼干种类，从备料、制作到完成，再尽情享受成品出炉时的畅快，满足自己之余，也可试着将杰作精心包装一下，与身边的朋友分享。

入门必胜点心，就从手工饼干做起，享受成就感，满足一下小小的虚荣心，也是激励自己的方式喔！

<<孟老师的100道手工饼干>>

作者简介

孟兆庆，永远追求美味与感受平衡的优雅天秤座，甘心臣服于糖、油、蛋、粉和火候变化的O型血女子，矢志不渝地推广“全民自己动手玩烘焙”活动，并自己开设了网站：[Http://www.gaggia.com.tw](http://www.gaggia.com.tw)，随时为烘焙新手释疑，与喜好烘焙的玩家对话。

她曾在美国威尔顿蛋糕装饰学

<<孟老师的100道手工饼干>>

书籍目录

推荐序——德不孤，必有邻

作者序——入门必胜点心，就从手工饼干做起

如何使用本书

饼干的世界

本书使用的工具

本书使用的材料

PART 1 美式简易饼干

巧克力豆饼干

蛋白核桃脆饼

杏仁角酥饼

巧克力玉米片脆饼

香浓杏仁酥

麦片芝麻酥饼

玉米片香脆饼干

果香小西饼

花生酱酥饼

焦糖苹果饼干

全麦黑芝麻饼干

PART 2 手工塑形饼干

可可饼干

糖蜜饼干

橄榄油辣味饼干

意式柠檬圈饼

枫糖核桃脆饼

酒渍樱桃夹心酥

迷迭香全麦酥饼

可可球

肉桂糖饼干

麦片脆饼

丁香杏仁片雪球

焦糖摩卡饼干

蜂蜜麻花卷

香橙果酱酥饼

桃酥

双色圈饼

朗姆葡萄酥

早餐饼干

幸运圈饼

椰子奶油球

奶茶香酥饼干

咖啡新月饼干

枫糖奶油夹心饼

杏仁豆小西饼

PART 3 切割饼干

PART 4 挤花饼干

<<孟老师的100道手工饼干>>

PART 5 棒状饼干

PART 6 薄片饼干

<<孟老师的100道手工饼干>>

章节摘录

插图：

<<孟老师的100道手工饼干>>

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>