

<<孟老师的下午茶>>

图书基本信息

书名：<<孟老师的下午茶>>

13位ISBN编号：9787538163179

10位ISBN编号：7538163174

出版时间：2010-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：孟兆庆

页数：159

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>

<<孟老师的下午茶>>

前言

对每个男人而言，或许嘴上不敢承认，但潜意识里总希望女人能够在不同场合扮演不同角色，亦娇羞亦奔放，亦出得厅堂亦进得厨房；倘若眼前的女人无法达到这样完美多变的境界，那么就只好在现实生活中另外再寻觅“一个”喽！

而我的“这一个”就是——MsDimsun（点心小姐）！

它是我的“情人”——无论何时何地，无论刮风下雨，只要我想要，它就会陪在我的身边。

享受着涂了厚厚一层奶油和果酱的“司康饼”，让我仿佛是正在偷情的英国公爵，吃了一嘴的唇膏；掰着一口一口散发着淡淡香甜的“黑枣核桃糕”，这会儿我又成了躺在卧床上的特务头子，沾了全身的水粉香。

它是我的“妈妈”——不管再饱再饿，不管大鱼大肉。

就算没时间，它还是要您多吃一点儿。

就像妈妈一样没有浓妆艳抹，只有扎实内容的“美式重奶酪蛋糕”，典型的妈妈拿手料理；只有吃到了“苹果酥派”，您才会惊觉怎么那么快又到了收获苹果的季节，也只有妈妈永远都会记得在最好时节做出最好的料理。

它是我的“婆婆”——哪怕科技再进步，哪怕时代再演变，有形无形的。

它永远勾起您的回忆。

做起来简单容易，全家人一同参与，起锅的“炸薯球”永远等不到放凉，就会消失在穿梭于客厅和厨房间孩子的嘴里；只要看到黑糊糊的“布朗尼”，就会马上联想到穿着围裙的美国胖婆婆，热情地招呼大家分享刚出炉的美味。

它是我的“爱人”——虽然您在工作她在持家，虽然您在北京她在中国台北，不用表示，它一直是您永远的爱。

外表看起来坚强，内心却是万分的柔软，就像“法式脆糖烤布丁”一样，一道点心两种享受，又冷又热，又硬又软；不是激情强烈的爱，没有刺口刺鼻的直接刺激，吃完了以后，口腔、鼻腔都还是“薰衣草奶酪”的余香。

“下午茶”虽然名字叫“下午”，可是没人规定非得在下午的时间里品尝，任何时间想到了，任何地点想要了，都可以来上一回，而且每次都可以换不同的“女郎”哦！

喜欢点心的人，从这本书里可以感觉到您的它，让它陪您在想象中心度过一个不同感觉的TeaTime；爱做点心的人，从这本书里可以学会做出一群它，让它们围绕着您一起营造属于自己的TeaTime；而我，借由孟老师的新书，和您在TeaTime一同分享这个千面女郎——我的最爱！

<<孟老师的下午茶>>

内容概要

《孟老师的下午茶》介绍了55款健康美味的西点，特别适合喜欢甜点和悠然下午时光的人。没有时间场地的限制，可以随心所欲的自我安排，在家享受下午茶DIY的美味。书中的每一款甜点都由孟老师亲自实践后介绍给读者，款款精美、做法简便、只要按照老师的步骤，就可以成功作出和图片中一样的美味蛋糕。

<<孟老师的下午茶>>

书籍目录

推荐序1 用闻的、用尝的“千面女郎” 推荐序2 败家女的优雅午茶时光 作者序 来我家喝下午茶吧！
开场白 甜点表演的舞台就在下午茶 附录Part 1 独处时光的下午茶 香酥吉士饼干 芝麻杏仁小西饼+伯爵红茶 核桃奶酥饼干+伯爵奶茶 西班牙酥饼 辣味饼干Part 2 谈心八卦的下午茶 抹茶奶酪条 布朗尼+果酱红茶 松露巧克力小挞 美式重奶酪蛋糕 意式脆饼+意式浓缩咖啡+卡布奇诺咖啡Part 3 情人约会的下午茶 蓝莓夹心马芬 薰衣草奶酪+热抹茶拿铁 玫瑰心形饼干 焦糖椰香慕斯 柠檬马林雪球+冰拿铁咖啡Part 4 快速方便的下午茶 杏仁酥片 苹果酥派+桂圆枸杞红枣茶 酥炸葡萄奶酥+玫瑰红茶 甜酥脆片 面包布丁Part 5 享“瘦”甜美的下午茶 蔓越莓酥饼+冰红茶 葡萄奶酪蛋糕 茄红素蛋糕 草莓乳酸慕斯 黑枣核桃糕+香草花茶Part 6 美味延伸的下午茶 贝果三明治+热水果茶 古典巧克力蛋糕+东方美人茶 迷你酥球 蛋黄小西饼 开心果脆挞 榛果可可球 培根洋葱咸饼干+乌龙冰茶 波士顿派 开胃咸挞 香橙果酱小西饼Part 7 贵族品位的下午茶 司康饼+香橙苹果茶 薄荷奶茶小挞 蓝莓大理石慕斯 马德雷妮 法式杏仁蛋糕+热橘茶 巧克力杏仁饼干 可可杏仁豆+薰衣草蜂蜜花茶 焦糖巴巴露 梦幻鲜果慕斯 蛋白小西饼Part 8 自我表现的下午茶 法式千层糕 柠檬小挞+热可可 法式脆糖烤布丁 巧克力舒芙蕾 意式咖啡 奶冻蛋糕 抹茶卷心酥饼 布烈挞尼酥饼+薄荷话梅热茶 拿铁慕斯杯 炸薯球 吉士饼+冰摩卡咖啡

<<孟老师的下午茶>>

章节摘录

插图：材料无盐奶油70克糖粉50克香草精1 / 2小匙动物性鲜奶油15克低筋面粉100克装饰：蛋黄1个白芝麻适量杏仁片适量做法无盐奶油加糖粉和香草精先用橡皮刮刀搅拌均匀，再加入动物性鲜奶油拌匀。

筛入面粉，继续用橡皮刮刀轻轻拌成面团状，再分成两等份，整形成直径约1.5厘米细的圆柱体，分别包入保鲜膜内。

做法2的面团冷藏约1小时，待面团凝固后。

将外表全部刷上蛋黄液（图a），并在白芝麻堆中来回滚动，以便均匀沾裹上白芝麻（图b）。

将做法3的面团切割成每个约1厘米的厚度，在小面团表面刷上均匀的蛋黄液。

并放一片杏仁片（图c）。

用上火180、下火160 烤约20分钟。

Tips蛋黄液只要均匀地薄薄刷一层即可，不要过多，以免烘烤后成品颜色过深。

避免奶油糊发过火，所以不要用搅拌机或打蛋器，才不会使饼干的形状扩散。

<<孟老师的下午茶>>

编辑推荐

《孟老师的下午茶》由“食全食美”制作人暨主持人焦志方、“食全食美”主持人张本渝品味推荐！不管一个人独处，或情侣约会、朋友相伴，想在生活中玩点儿优雅，来点儿浪漫，就从孟老师的下午茶开始吧！

不管是一个人独处，与另一半甜蜜共处，或与好友谈八卦聊是非.想在家中搞点儿浪漫、玩点儿优雅，营造生活品位，就从下午茶开始。

您可以办一场精致的英式下午茶会。

也可以来场热闹非凡、吃到饱的下午茶派对。

若怕麻烦，本书教您利用半成品烘烤甜点，下午茶的准备也可以简单快速。

若怕承担高热最风险，只要加点儿创意，依然能享“瘦”又品尝美味。

喜欢甜点，爱恋悠闲自在的下午茶时光吗？

那就来喝下午茶吧！

没有时间、场地的限制，可以随心所欲自我设计安排。

独家的下午茶，绝对快乐幸福。

<<孟老师的下午茶>>

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>