第一图书网, tushu007.com

<<第一次做饼干就上手>>

图书基本信息

书名：<<第一次做饼干就上手>>

13位ISBN编号：9787538164152

10位ISBN编号：7538164154

出版时间：2010-8

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：詹凯盛

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

第一图书网, tushu007.com

前言

如果自己会做，该多好！
多变的烘焙产品中，在消费者心中最屹立不摇的非饼干莫属了。
这本书分门别类且由浅入深，循序渐进引导读者进入烘焙世界，即使是新手都能轻松品尝亲手做的小饼干。
凯盛是高餐烘焙科系毕业的高材生，看了他的书中的架构、成品，我想此书一定能对烘焙初学者有很大的启发，我很高兴推荐此书，在充满书香的烘焙用书中，又多了-本好书。
一次成功的随堂抽考我所认识的凯盛，在工作上是完全专注、全心投入的工作狂，话很少但执行力极强，因为他对甜点的热爱和自我的要求，让他-直努力至今。
在我看来，这本书可以视为他的随堂抽考，除了检视他的烘焙成绩之外，也让他能再次以初学者的身份重新思考甜点的本质，相信大家也能在本书中看到他的用心，并得到收获。
欢迎进入饼干的魔幻世界！
由基本元素鸡蛋、奶油、面粉所做成的饼干，象征着糕点的原始起点，优秀的点心师不分地域国界，总以味道衣钵相承，尊重古典的技巧作为创作基础，并以当地食材建构出属于自己的味觉系统。
在书中，我看到以食材所描绘出的99种美丽风景，反映出凯盛在注重实践的过程中，对于不同食材组合的巧思，在表现原味的同时，亦突显出存在于感官中深刻的对比性，也有一些法式经典饼干，以便更适合家庭烘焙。
美食永恒的魅力属于生命无穷的创造力，恭喜凯盛出了他的第-本书，真想好好尝试书中每一款饼干。

<<第一次做饼干就上手>>

内容概要

材料简单、器具方便——超市就能找到的材料，用小烤箱、平底锅也能做饼干！
．食谱配方成功率近100％——所有的配方都经过重新操作确认，为家庭烘焙量身打造！
．创意装饰、包装不求人——用随手可得的材料，让素朴的饼干立刻华丽大变身！
200多张超详细的步骤图＋从拌合、烘烤到保存的完整Ｑ Ａ集＝99种零失败的手作饼干！
◎材料简单+器具方便+配方成功率近100％＝99种最适合初学者的饼干食习课！
◎随手可得的材料+创意妙点子＝千变万化的饼干包装造型讲座•饼干可说是烘焙入门的第一步，使用的材料简单、器具方便，又不容易失败，是初学者的最佳选择。
你也曾想过自己做饼干，却又害怕失败吗？
别担心——本书以最符合家庭烘焙的制作方式及器具，从只要拌合就能完成的饼干开始，带领读者一步一步领略手作饼干的乐趣，即使是第一次接触烘焙的新手都能立即上手。
用清楚的步骤图以step by step的方式呈现，加上全程仔细的Ｑ＆Ａ，只是看书也能成功的做出好吃的饼干。
！

第一图书网, tushu007.com

<<第一次做饼干就上手>>

书籍目录

2　推荐序03　作者序06　烘焙工具介绍07　基本材料介绍08　20个关于饼干的Q＆A14　最速配的美味夹馅Part1.超简单！
15 新手入门饼干课　搅一搅、和一和就能完成的简易饼干17　九层塔松子饼18　椰香脆饼19　巧克力圆饼20　巧克力可可脆片21　南瓜甜饼22　巧克力碎酥饼23　东方香料饼干24　玉米片饼干25.夏威夷果仁酥饼27　白葡萄干饼干28　紫苏梅饼干29　香蕉饼干30　橄榄油酥饼31　干贝饼干32　原味•咖啡榛果•杏仁开心果比斯考堤34　奶酪•芝麻•海盐卡拉棒　小烤箱也能烤的小饼干37　开心果樱桃酥饼38　奶香酥饼39　橙香脆饼40　芝麻酥饼.花生酥饼41　全麦核桃饼干.榛果球饼干42　砂糖吐司片.蜂蜜肉桂饼干43　匈牙利红椒蜜枣饼干44　蒜香干辣椒饼45　姜味小鱼花生饼46　芥末柚香脆饼47　鲑鱼松饼干　随手可做的平底锅饼干49　红糖牛舌饼•芝麻牛舌饼50　油炸甜饼51　海苔锅巴饼•椰子锅巴饼52　焦糖脆米花Part2.　..加强版！
超人气手工饼干55　南瓜子薄饼56　杏仁瓦片57　芝麻糖片•杏仁糖片58　咖啡薄片59　原味雪茄饼•海苔雪茄饼60　可可杯61　意式香料薄饼63　伯爵杏桃饼干64　蔓越莓钻石•柠檬钻石65　红酒无花果饼干66　汽车饼干.乳酪饼干67　榛果仁饼干68　原味冰箱小西饼.抹茶冰箱小西饼69　圣诞姜饼70　玫瑰饼干•薰衣草饼干71　黑糖饼干72　焦糖饼干73　蜂蜜桂花酥饼74　冬瓜砖饼75　海盐巧克力酥饼85　手指饼干86　巧克力马卡龙87　玫瑰马卡龙88　开心果•覆盆子达克华滋91　蔬菜薄饼•竹炭薄饼92　罗勒西红柿脆饼93　黑豆饼干94　全麦苏打饼干95　玄米茶饼干96　洋甘菊葵花子饼干97　洛神黑醋栗饼干98　枸杞饼干99　燕麦饼干100　桂圆饼干.红曲饼干101　墨鱼樱花虾饼103　佛罗伦萨饼干104　波丽士巧克力饼干105　情人果夹心酥条106　速成起酥皮107　蝴蝶酥108　杏仁起酥条109　苹果派111　国王饼112　对话饼77　布烈塔尼酥饼.Part3.饼干也要做造型！
79　红糖小西饼80　奶酥小西饼•果酱小西饼81　红胡椒酥饼82　孜然高达奶酪饼83　杏仁蛋白饼114　6种常用的装饰素材介绍115　4种装饰的简单手法116　创意包装法打造自己的风格118　6个包装的创意点子

章节摘录

插图：

编辑推荐

《第一次做饼干就上手》：200多张超详细的步骤图+从拌和、烘烤到保存的完整Q＆A集99种零失败的手做饼干！
材料简单+器具方便+配方成功率近100%，99种最适合初学者的饼干食习课！
随手可得的材料+创意妙点子，千变万化的饼干包装造型讲座！
做饼干超简单，无论是新手入门饼干、超人气手工饼干还是造型饼干，统统一网打尽！
《第一次做饼干就上手》特色：材料简单、器具方便——超市就能找到的材料，用小烤箱、平底锅也能做饼干!食谱配方成功率近100%——所有的配方都经过重新操作确认，为家庭烘焙量身打造!创意装饰、包装不求人——用随手可得的材料，让素朴的饼干立刻华丽大变身!做饼干简单！
无论是新手入门饼干，超人气手工饼干还是造型饼干统统一网打尽。

第一图书网, tushu007.com

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