

<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

图书基本信息

书名：<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

13位ISBN编号：9787538174069

10位ISBN编号：7538174060

出版时间：2012-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（韩）李智慧 著，李欣 译

页数：127

字数：100000

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>

<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

内容概要

本书在食品安全问题越来越严重的现实社会，试着为您的家人制作健康营养的美食吧。特别的日子，自制蛋糕和巧克力也会是不错的礼物哦。为了让您的家人更加健康，相互间的感情更加深厚，制作一份充满爱的糕点吧。

<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

作者简介

作者：（韩国）李智慧 译者：李欣

<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

书籍目录

烘焙基本工具
材料选购小贴士
和面前的准备
学习基本和面
需要掌握的烘焙情报
饱饱的一餐
面包.....
制作基本面包
目测面包的状态
迷你奶酪餐包
牛奶吐司
红豆吐司
土豆餐包
南瓜重油蛋糕
蓝菊面包圈
花草面包
香肠蔬菜面包
核桃酱奶酪面包
黑糖酥
火腿洋葱圈
面包圈变化款2种
特别的日子
蛋糕
让蛋糕变得更漂亮
情人节曲奇
迷你草莓蛋糕
樱桃酱巧克力蛋糕
巧克力布朗尼
手工巧克力
抹茶提拉米苏
柠檬戚风蛋糕
焦糖奶酪蛋糕
奶酪蛋糕变化款4种
甜美的味道一
曲奇.....
制作样式精美的曲奇
巧克力趣多多
黄油曲奇
蔓越莓抹茶曲奇
南瓜曲奇
巧克力司康饼
红薯棒
抹茶薄饼
冰激凌华夫
蛋糕酥

<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

巧克力曲奇
核桃挞
意式摩卡脆饼
意式脆饼变化款4种
人气一百分
TOP零食
迷你泡芙
迷你面包圈
草莓牛奶果冻
苹果派
番茄比萨
烤肉饼
草莓酱曲奇
红薯蛋糕
巧克力包
玛德琳蛋糕
焦糖玛芬
玛芬变化款4种

<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

章节摘录

版权页：插图：烤盘 选用表面经过涂层处理的钢质模具为宜，常备的有浪纹烤盘、松饼烤盘、圆形烤盘等。

硅胶刷 涂抹糖浆、蛋液时使用。

同易掉毛的毛刷相比，硅胶刷更卫生和方便。

派和挞 派和挞易碎，多用有活动底板的烤盘。

基本圆形模具 直径为15cm、18cm模具适合家庭使用。

吐司面包 多用钢质模具，纸质或铝箔材质等一次性模具可省去清洗的麻烦。

擀面杖 表面光滑的塑料材质和常见的木质中任选其一即可。

抹平刀 用于蛋糕抹面装饰与蛋糕立体移位、果酱馅料涂抹等，刀面薄且长为宜。

挤花嘴与挤花袋 用于装饰蛋糕、饼干，是烘焙料理的最佳搭配。

初学者准备一个挤花嘴和带有内衬的挤花袋便可。

塑料挤花袋是一次性用品，但用力过猛容易破损。

饼干造型模具 制作从熊、兔子、鸟等动物到小人、十字、心形、字母、数字等各式各样的造型，是情人节或圣诞节蛋糕制作的秘密武器。

烘焙用纸 烘焙中不可缺少的用具之一，具有防止底面焦糊或轻松分离模具等作用，有成卷装和单片装两种规格。

<<面包.蛋糕.曲奇完全征服>>

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>