

<<金永模的蛋糕&饼干>>

图书基本信息

书名：<<金永模的蛋糕&饼干>>

13位ISBN编号：9787538174939

10位ISBN编号：7538174931

出版时间：2012-7

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（韩）金永模 著，黄海燕，黄玉兰 译

页数：160

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>

## <<金永模的蛋糕&饼干>>

### 内容概要

《金永模的蛋糕&饼干》介绍了不需要很多道具，简单、容易制作的各种蛋糕&饼干，每款糕点都配有详细的图解过程步骤图，让身心倍感幸福的好蛋糕&饼干就从这里开始！

## <<金永模的蛋糕&饼干>>

### 作者简介

金永模以“糕点制作业的领袖”名声远扬，用自己的名字创造了最好的品牌，我们称他为“名匠”。

1982年，在大家对“天然发酵”这个词还很生疏的年代，他第一次用天然发酵代替人工添加剂，制作了健康面包、曲奇、蛋糕，从而，在韩国首尔一带迅速成名，他的小小面包房也在短时间内被大家所认识和接受。

金永模的蛋糕和饼干很特别，虽然不甜，但是每一口都有消除一天疲劳的魔力，它柔和得像冰激凌一样，松软得像棉花糖一样；那是一种每天吃也不腻的味道。偶尔，他也会与其他技师们较量，他把这些看成是提高自己、挖掘自身潜力的机会。

同时，他更是把精力投入到跟大家分享烘焙技术上。他相信，通过与大家分享新开发的产品，能够创造出更多、更好的技术。现在他时常说，制作面包是他最快乐的事。

除了《金永模的蛋糕&饼干》一书外，最近，他又新推出了在普通家庭方便制作的面包制作宝典——《金永模的健康面包》。

## <<金永模的蛋糕&饼干>>

### 书籍目录

身心倍感幸福的天然味道

制作所需的材料

简单道具

发酵基础常识

玛芬&杯子蛋糕

豆浆蓝莓玛芬蛋糕

蔓越莓玛芬蛋糕

南瓜玛芬蛋糕

彩椒玛芬蛋糕

香蕉玛芬蛋糕

奶酪玛芬蛋糕

苹果奶酪玛芬蛋糕

杯子蛋糕四种

草莓杯子蛋糕

红茶杯子蛋糕

提拉米苏杯子蛋糕

柚子茶杯子蛋糕

土豆杯子蛋糕

巧克力香蕉杯子蛋糕

健康蛋糕

制作豆腐奶油霜

草莓蛋糕

栗子巧克力蛋糕

水果蛋糕卷

绿茶豆浆卷

豆浆戚风蛋糕

绿茶戚风蛋糕

巧克力戚风蛋糕

枸杞戚风蛋糕

豆腐奶酪蛋糕

甜菜磅蛋糕

金桔挞

苹果派

松子派

豆腐奶油草莓挞

布朗尼

胡萝卜蛋糕

苹果磅蛋糕

米香蛋糕

菠菜米香蛋糕

树莓米香蛋糕

蓝莓米香蛋糕

绿豆米香蛋糕

南瓜干米香蛋糕

腰果松子米香蛋糕

## <<金永模的蛋糕&饼干>>

柚子米香蛋糕

米香杯子蛋糕三种

苹果米香杯子蛋糕

柠檬米香杯子蛋糕

树莓米香杯子蛋糕

健康饼干

杏仁饼干

葡萄干曲奇

蔬菜饼干

巧克力燕麦曲奇

黄豆酥饼

胡萝卜米香曲奇

米糠曲奇

大枣米香曲奇

米香咖喱薯片

姜香曲奇

芝麻香曲奇

无糖健康饼干

地瓜饼干

禅食饼干

南瓜瓦片

杂粮棒

紫薯饼干

坚果能量条

像蛋糕一样、没有经过发酵的面包

小麦胚芽面包

杂粮面包

菜豆荞麦面包

黑芝麻豆浆面包

豆腐柠檬面包

蜂蜜生姜面包

香蕉无花果面包

莲藕面包

司康

像零食一样的蔬菜面包

洋葱卷

栗子面包

南瓜面包

红糖地瓜面包

土豆拖鞋面包

咖喱烤饼

口蘑红糖面包

圣女果面包

胡萝卜蜂蜜面包

西葫芦面包

绿茶米香面包

蔬菜米香面包

<<金永模的蛋糕&饼干>>

健康三明治

水果三明治

火腿奶酪三明治

三文鱼三明治

苹果奶酪三明治

橄榄三明治

鸡肉三明治

沙拉三明治

在家制作的天然冰淇淋

豆浆香草冰淇淋

豆浆草莓冰淇淋

豆浆地瓜冰淇淋

芒果沙冰&草莓沙冰

想知道！

面包房创业秘诀

<<金永模的蛋糕&饼干>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<金永模的蛋糕&饼干>>

### 编辑推荐

《金永模的蛋糕&饼干》详细步骤新手看一眼就会！  
100则美味TIPS让老手马上晋级！



<<金永模的蛋糕&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>