

<<孟老师的100多道手工饼干>>

图书基本信息

书名：<<孟老师的100多道手工饼干>>

13位ISBN编号：9787538178746

10位ISBN编号：7538178740

出版时间：2013-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

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多道手工饼干>>

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、粉与火候变化的O型女子，矢志推广全民“自己动手玩烘焙”，培植烘焙一族，自设烘焙网站，全时间为初识烘焙的新手释疑，与喜爱烘焙的玩家对话。

曾在美国威尔顿蛋糕装饰学校进修蛋糕装饰、拉糖及塑糖技术，常在电视台《食全食美》和《冰冰好料理》美食节目担任西点及中式面食示范教学，曾任中国台北私立圣心女中家政科，中国台北私立稻江护理家事职业学校兼任烘焙老师，不定期在《自由时报》、《联合报》撰稿发表美味文章。

目前主要工作以烘焙、蛋糕装饰、中式面食以及西式料理教学为主，并经常从事厂商的产品研发。

孟老师的著作：《孟老师的下午茶》、《孟老师的100道手工饼干》、《孟老师的100道小蛋糕》、《孟老师的100道面包》、《烘焙实务》、《孟老师的中式面食》等。

<<孟老师的100多道手工饼干>>

书籍目录

【作者序】新内容、新美味，再一次香喷喷出炉！

百变手工饼干 手工饼干，老少咸宜！

从糖、油、蛋、粉进入饼干的世界！

食谱中的材料该如何混合？

材料混合后是面团？

是面糊？

还是稀面糊？

你希望饼干好做又好吃吗？

书中的食谱该怎么看？

本书使用的道具 本书使用的材料 Part1美式简易饼干 巧克力豆饼干 蛋白核桃脆饼 杏仁粒酥饼 巧克力玉米片脆饼 香浓杏仁酥 燕麦片芝麻酥饼 玉米片香脆饼干 果香小西饼 花生酱酥饼 焦糖苹果饼干 黑芝麻奶酥饼干 Part2手工塑形饼干 可可饼干 可可球 糖蜜饼干 橄榄油奶酪饼干 柠檬圈饼 枫糖核桃脆饼 酒渍樱桃夹心酥 意大利香料咸味饼干 杏仁豆小西饼 肉桂糖饼干 丁香杏仁片雪球 麦片脆 摩卡饼干 蜂蜜麻花卷 香橙果酱酥饼 核桃酥 双色圈饼 朗姆葡萄酥 早餐饼干 糖蜜小脆球 椰子奶油球 奶茶香酥饼干 咖啡新月饼干 枫糖奶油夹心饼 美式燕麦葡萄干饼干 花生杏仁酥 脆果子 绵绵雪球 红椒粉咸味酥球 椰子丝小饼干 Part3切割饼干 原味冰箱饼干 葡萄干奶油夹心酥 格子饼 可可卷心酥饼 焦糖蛋黄酥饼 奶酪条 蔓越莓酥饼 芝麻如意饼干 咖喱咸酥饼干 九层塔夹心酥 香料饼干 海苔芝麻咸酥饼 开心果蜂蜜脆饼 红茶意式脆饼 葡萄干卷心酥 咖啡棒 亚麻子香酥饼干 香辣黑胡椒脆饼 玉米片酥条 OREO奶酥饼干 柠檬皮砂糖饼干 杏仁西饼 红糖核桃脆饼 芋丝饼干 香松咸酥饼 盐之花香辣酥饼 无花果核桃西饼 牛奶棒 红曲南瓜子饼干 双色杏仁粒小西饼 Part4挤花饼干 原味奶酥饼干 卡鲁哇小西饼 胚芽奶酪圈饼 柠檬优格饼干 南瓜泥小饼干 双色曲线酥 糖蜜杏仁酥 西红柿小酥饼 奶黄手指饼干 红糖奶酥饼干 花环焦糖杏仁饼干 坚果酥 椰香酥饼 抹茶糖霜西饼 奶油乳酪小饼干 奶黄巧克力饼干 白巧克力奶酥饼干 杏仁椰子酥条 黑芝麻香脆小饼干 Part5块状饼干 Part6薄片饼干

<<孟老师的100多道手工饼干>>

章节摘录

版权页：插图：挤面糊示范 挤制面糊时，就算熟练度不够也无妨，但务必要做到正确的“动作”，经常练习后才能顺利挤出漂亮的饼干，请注意以下两个重点动作：握好挤花袋：一手握住挤花袋的扭紧处，另一手扶着挤花袋下方。

掌握角度：掌握好挤制的“角度”，是成功挤出漂亮造型的首要条件，否则挤出的花形，就失去应有的美感，以下是常用的挤花造型，用于书中的挤花饼干中，非常实用。

平口花嘴一字形：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1厘米的位置，挤花袋倾斜45°角，由左至右挤出约8厘米的长条状。

m形：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1厘米的位置，挤花袋倾斜45°角，挤出长约5厘米、宽约3厘米的m造型。

小圆球：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1.5厘米的位置，用力将面糊以垂直方式定点挤出，面糊重叠挤出成直径约2厘米的小圆球。

尖齿花嘴螺旋状：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1厘米的位置，挤花袋稍微倾斜15°角，以顺时针方向将面糊挤在烤盘上，呈螺旋状。

圈状：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1厘米的位置，挤花袋稍微倾斜15°角，以顺时针方向将面糊挤在烤盘上，呈中空的圈状。

S形：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1厘米的位置，以垂直方式挤出长约5厘米、宽约3厘米的S形。

小花：将挤花嘴放在距离烤盘约0.5厘米的位置，以垂直方式挤出直径约2厘米的花形。

弯曲状：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1厘米的位置，以倾斜45°方式挤出长约6厘米、宽约3.5厘米的弯曲状。

一字形：将挤花嘴放在距离烤盘约1厘米的位置，挤花袋倾斜45°角，由左至右挤出长约8厘米的长条状。

心形：将挤花嘴放在距离烤盘0.5~1厘米的位置，挤花袋稍微倾斜15°角，先挤出心形的左半部（或右半部），再挤出右半部（或左半部）。

花环大花嘴中空花环：将挤花嘴贴住烤盘，以垂直方式用力挤出直径约5厘米的中空花环面糊。

掌握的特点 1.材料中的无盐奶油要确实回温软化，才有助于奶油糊的松发性，烤后的成品才能呈现清晰有形的轮廓线条；如制作时的环境温度过低，搅打奶油与液体材料（如蛋液或鲜奶）不易乳化均匀时，则可将整个容器放进低温的烤箱中（或微波炉中）稍微加热数秒钟，即能顺利将“奶油糊”打发。

2.面糊的软硬度能顺利地挤花袋内挤出，同时轮廓明显。

3.拌和后的面糊滑顺细致，不含粗颗粒或固态的食材。

4.如因环境温度的影响，面糊有变硬情形，可将装有面糊的容器放在装有热水的容器（如锅具类）之上，利用热气加热使面糊变软即可，千万别加热过度而使面糊融化；但勿将容器底部直接接触热水，以免温度过高将面糊内的材料熟化，而影响制作质量。

<<孟老师的100多道手工饼干>>

编辑推荐

《孟老师的100多道手工饼干》6大类别，4种基本制作方式可以呈现无数的饼干美味，手工饼干从材料拌和至烘烤完全解析。

<<孟老师的100多道手工饼干>>

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>