第一图书网, tushu007.com

<<烘焙的幸福滋味>>

图书基本信息

书名：<<烘焙的幸福滋味>>

13位ISBN编号：9787538452983

10位ISBN编号：7538452982

出版时间：2011-7

出版时间：吉林科技

作者：幸福滋味

页数：168

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

<<烘焙的幸福滋味>>

内容概要

本书由人气博客作者幸福滋味倾心打造，介绍了饼干、蛋糕、甜品等8
大类66款人气甜点的制作方法，搭配详细的步骤图片、说明文字以及贴心的提示，让您第一次做烘焙就成功。
本书从基本的材料、工具到具体的制作方法，都做了细致而清晰的介绍，所以无论您是烘焙的新手还有一定经验的高手，都能够从书中找到自己需要的知识，真正让自己的烘焙手艺即刻提高！

第一图书网, tushu007.com

<<烘焙的幸福滋味>>

书籍目录

推荐
给新手的建议
Part 1 烘焙词汇解释
 名词解释
 面粉筋度
 膨松剂
 手粉
 烤箱
 动词解释
 乳化
 打发
 消泡
 过筛
 防粘
 水浴
Part 2 饼干
 格雷伯爵饼干
 布列塔尼沙沙饼
 葱香黄油曲奇
 葱香苏打饼干
 海苔肉松饼干
 核桃可可雪球
 花生小酥饼
 坚果蛋白饼干
 蓝莓乳酪饼干
 玛格丽特饼干
 桑葚蛋黄酥
 手指饼干
 双享芝士饼干
 无糖香草曲奇
 杏仁咖啡饼干
 椰蓉奶酪软曲奇
 芝麻芝士曲奇
 芝麻杏仁瓦片酥
Part 3 蛋糕
 青苹果红糖玛芬
 太妃巧克力豆玛芬
 伯爵磅蛋糕
 布朗尼
 巧克力玛德琳
 法式注心蛋糕
 天使蛋糕
 戚风蛋糕
 烫面红曲蛋糕卷
 法式海绵蛋糕

林明顿蛋糕
杰诺瓦士海绵蛋糕
提拉米苏蛋糕
酸奶蛋糕
轻乳酪蛋糕
丝绒芝士蛋糕
肉桂红糖芝士蛋糕
越橘酸奶芝士慕斯蛋糕
黑巧克力慕斯蛋糕
Part 4 面包
直接法面包制作基本流程
1. 称量材料
2. 搅拌
3. 基本发酵
4. 排气、分割、滚圆、松弛
5. 整形
6. 最后发酵
了. 装饰
8. 烘焙
9. 冷却、储存
10. 老化
中种、汤种、烫种制作
中种
汤种
烫种制作
培根洋葱面包
奶酪花包
葱香肉松面包卷
菠萝包
椰蓉辫子包
全麦核桃吐司
纯蛋土司
醇奶吐司
法式三明治
黑芝麻贝果
奶酪芝麻面包棒
混合坚果面包
Part 5 中点
苏式鲜肉月饼
火腿月饼
咖啡芝麻酥
冰皮月饼
斑斓莲蓉冰皮月饼
莲蓉蛋黄冰皮月饼
核桃酥
Part 6 派塔酥皮
核桃派

第一图书网, tushu007.com

酥皮拼盘
葡式蛋塔
柠檬塔
Part 7 其他甜品
卡仕达泡芙
黄金椰子球
芝士波波
水果司康
焦糖蛋奶布丁
面包水果布丁
杯装提拉米苏
铜锣烧

<<烘焙的幸福滋味>>

编辑推荐

《烘焙的幸福滋味》是一本由人气博客作者幸福滋味倾心打造，讲述幸福滋味的烘焙书，书里介绍了很多适合家庭制作的烘焙习作一书里的作品和幸福滋味本人一样，体贴细致，就算你从未接触过烘焙，有了这本书的帮忙也能制作出征服人心的美味。

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