

<<烘焙那些事儿>>

图书基本信息

书名：<<烘焙那些事儿>>

13位ISBN编号：9787546405643

10位ISBN编号：7546405645

出版时间：2012-3

出版时间：成都时代出版社

作者：鲍娴燕

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>

## <<烘焙那些事儿>>

### 内容概要

《烘焙那些事儿》是由五个章节，五十余道美味糕点组成。

第一章 烘焙小技术；第二章 缤纷多姿 饼干的大千世界；第三章 松软可人蛋糕的美味王国；第四章 香甜回味 面包的诱惑物语；第五章 轻松惬意点心的非凡魅力。

书中精心选取了简单易学的精美糕点，如奥利奥奶酥饼干、双色饼干圈、南瓜马芬、懒人提拉米苏、屋顶椰蓉吐司、培根乳酪卷、凤梨酥、铜锣烧、鲷鱼烧等。

## <<烘焙那些事儿>>

### 作者简介

鲍娴燕，热爱生活的天秤座，玩烘焙4年，喜欢用简单的方法创造不简单的美味。

<<烘焙那些事儿>>

书籍目录

Chapter one 烘焙小技术

本书中用到的工具

本书中用到的材料

实用烘焙技术

Chapter two 缤纷多姿 饼干的大千世界

花生碎酥饼

椰蓉球

朗姆葡萄酥

淑女饼

花生小西饼

巧克力豆饼干

卡通红糖曲奇

红糖核桃饼干

杏仁西饼

培根芝士西饼

奥利奥奶酥饼干

车轮饼

黄油曲奇

双色饼干圈

手指饼干

Chapter three 松软可人 蛋糕的美味王国

芝士马芬

花生酱马芬

南瓜马芬

香草巧克力豆马芬

可可戚风

红曲戚风

奶茶戚风

玉米蔓越莓戚风

抹茶蜜豆戚风

全蛋海绵纸杯蛋糕

原味蛋糕卷

巧克力布朗尼

原味轻芝士蛋糕

大理石重芝士蛋糕

懒人提拉米苏

Chapter four 香甜回味 面包的诱惑物语

蜂蜜豆沙小餐包

枣泥花瓣面包

牛奶玉米面包

酸奶花生卷

奶酪紫薯小排包

黄金吐司

北海道牛奶吐司

屋顶椰蓉吐司

<<烘焙那些事儿>>

咖啡核桃吐司

黑麦三明治

比萨面包

热狗面包

培根乳酪卷

香葱肉松卷

葱花面包

Chapter five 轻松惬意 点心的非凡魅力

飞饼皮蛋挞

凤梨酥

黄桃派

铜锣烧

鲷鱼烧

## <<烘焙那些事儿>>

### 章节摘录

插图：版权页：花生碎酥饼花生碎酥饼是一款美式简易饼干，可视为烘焙入门级的饼干。我们所要做的就是将所有材料混合，不需要松弛面糊，也不需要可以整形，只需要利用一把汤匙，即可快速、简便又随性地制作完成，最后只要再掌握一点烘焙技巧，香喷喷的家庭式饼干就火速呈现了。

花生碎酥饼的口味与曲奇饼干近似，质地酥松，制作过程比曲奇简单，成功率百分之百，如果你还是个新手，那么就从这款好吃的饼干开始你的烘焙探秘吧！

## <<烘焙那些事儿>>

### 编辑推荐

《烘焙那些事儿》以图文并茂的形式记录了一位烘焙爱好者从菜鸟到达人的成长经历，教你如何以草根的烘焙方法+草根的烘焙食材+草根烘焙工具，烘焙出专业味道的糕点。

《烘焙那些事儿》主要分为烘焙小技术、15种饼干详细做法、15种蛋糕详细做法、15种面包详细做法、5种其他点心详细做法（包括蛋挞、铜锣烧等日常小点心），让烘焙真的走进你家厨房。

《烘焙那些事儿》附有详细高清步骤图和成品图。

《烘焙那些事儿》赠送三枚精美DIY书签，献给痴迷烘焙的你！

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>