

<<175种爱意小甜饼DIY>>

图书基本信息

书名：<<175种爱意小甜饼DIY>>

13位ISBN编号：9787807339748

10位ISBN编号：7807339748

出版时间：2013-3

出版时间：安成美、金善敏 古吴轩出版社 (2013-03出版)

作者：安成美

译者：金善敏

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>

<<175种爱意小甜饼DIY>>

前言

每天我都过着平凡的生活：早上起床后准备早餐，目送丈夫上班和孩子们上学；上午打扫；下午去超市买东西……在这样平淡的某一个日子，我忽然收到了一个学生寄来的快递，这实在是个意外惊喜！在她送来的包裹里，竟装满了手工制作的饼干。

我想象着她为我做完饼干后，认真地将它们一个一个包装起来的情景，心里立刻充满了温暖的感动。

饼干虽然只是用面粉等做出来的食物，但是包含着做饼干之人的心意。

这份礼物之所以让我感动，正是因为我收到了来自她的这份美好的心意。

这真是能带来奇迹的魔术。

我精心烤出的饼干也能拥有让人充满幸福的力量吗？

每次我做饼干时，最困扰我的问题就是：这次烤什么样的饼干才好呢？

一定要有创意和新鲜感才行！

于是我找出我记录的所有食谱，重新做了研究。

这些研究后来就成了这本书——《175种爱意小甜饼DIY——甜蜜礼物送给最重要的人》。

我严格地挑选了175种饼干的做法，然后将它们分为四类：专为孩子们准备的饼干，专为女孩们准备的饼干，有益健康的饼干，充满爱意的礼物饼干。

希望这本书能够让大家都创造一些小小的甜蜜奇迹，让某些人的一天成为难忘的纪念日。

<<175种爱意小甜饼DIY>>

内容概要

《175种爱意小甜饼DIY》内容简介：韩国超人气甜品教主安成美给新手们的“零失败烘焙书”。本书收录175种“如宝石般珍贵的”饼干的制作方法，方法超简单、原料超普遍，教你制作真正美丽与美味兼具的“韩流甜品”！

<<175种爱意小甜饼DIY>>

作者简介

作者：（韩国）安成美安成美，韩国naver网站人气博客“sweet home”博主，自大学阶段至今20余年里，一直致力于家庭健康食品的研究。

她主讲的烘焙美食节目在韩国大受欢迎。

本书介绍了作者精心挑选的“如宝石般珍贵的”175种饼干的制作方法，希望能够帮助大家制造出一些生活中的甜蜜奇迹。

已出版：《特别的饼干、特别的面包》、《令人放心的妈妈牌家庭手工面包与饼干》、《如何制作妈妈品牌的市售饼干》。

<<175种爱意小甜饼DIY>>

书籍目录

前言：致亲爱的读者 饼干制作基础1：制作饼干的工具 饼干制作基础2：制作饼干的材料 饼干制作基础3：做基本材料的方法 饼干制作基础4：做出漂亮饼干的秘诀 温馨提示（SpecialPage）：如何包装出漂亮的饼干 第一个饼干盒：专为孩子们准备的饼干 富含纤维素的、有益健康的饼干：燕麦片巧克力芯片饼干 小婴儿们的第一块点心：鸡蛋小饼 香喷喷到极点：杏仁饼干 长寿果的香气和绵甜的巧克力凑在一起：长寿果巧克力块饼干 手做名牌饼干：澳洲坚果巧克力饼干 优质调温巧克力的精髓所在：裂纹巧克力饼干 既是孩子的零食，又是丈夫的酒肴：奶酪饼干 巧克力和小甜饼一并享受的快乐：Kisses巧克力小圆饼 如朋友般亲切的小饼干：椰子小脆饼 家庭手做饼干的王道：巧克力卷心小球 柔软软溶化掉的甜蜜：酥软巧克力芯片饼干 所有的营养混合在一起：脆脆巧克力棒 小得能一口吃一个：巧克力小球儿 和草莓一模一样：草莓饼干 味道和模样简直和奶酪一模一样：奶酪条饼 既圆圆又可爱：巧克力芯片小球 添加天然香草豆的、真正的香草饼干：香草豆小条饼 对模样一见钟情，对美味二见钟情：马球饼干 酥软的质感与优雅的环形：巧克力黄油环饼 我与果酱有个约定：果酱甜饼 放入孩子们书包的饼干：巧克力短棒蛋糕饼 如同孩子的手指那么可爱：手指饼干 不喜欢甜食的人也难以抗拒，低糖的坚果香：澳洲坚果巧克力芯片饼干 浓郁的牛奶+软甜的巧克力：牛奶巧克力饼干 夹了一层巧克力溶液的饼干：小麦巧克力夹心饼干 如星星般闪烁：玻璃彩糖甜饼 松松、软软、甜甜的诱惑：棉花糖 做一个嗷嗷叫的奶牛：炼乳奶牛饼干 华丽丽的饼干：燕麦片m&m巧克力饼干 饿了就吃一个：奶油奶酪短棒蛋糕饼 和孩子一起做的饼干：可爱熊小甜饼 让孩子和童话里的主人公见一面：姜饼人饼干 最受孩子们欢迎的饼干：巧克力蘑菇饼干 绵绵甜甜、香喷喷的美味：长寿果巧克力饼干 魅力加倍的巧克力芯片饼干：杏仁巧克力芯片饼干 透过裂纹传出的香味：花生黄油饼干 第二个饼干盒：专为女孩们准备的饼干 焦糖的甜味浓浓地飘过来：焦糖圆饼 和热牛奶一起吃更加美味：白巧克力饼干 咯吱咯吱的美味脆饼：巧克力杏仁小薄饼 花生的香味增加了一倍：花生饼干 幽微的香草味让人沉醉：香草甜味饼干 意大利式的居家美味：意大利杏仁小饼 浓浓的桂皮香：桂皮饼干 美味的怪物史莱克：绿茶巧克力块饼干 感受浓香黄油的风格：黑糖饼干 一杯清茶的伴侣：榛果小甜饼 专为女孩们准备的低卡路里饼干：南瓜甜饼 这是浓浓椰子味：椰子酥小甜饼 仿佛在喝一杯浓香的红茶：红茶小饼 杏仁控们的最爱：杏仁黄油饼干 毕毕剥剥、香喷喷：长寿果谷物麦片饼干 蜗牛般圆圆的可爱模样：摩卡饼干 贵族式的庄重风格：法式金块蛋糕（Financier）午后轻松的享受：奶酪蛋糕条饼 在嘴里轻轻地、软软地碎掉：摩卡巧克力饼干 如同棉花糖般绵软的杏仁蛋糕：法式蛋白酥皮奶油夹心饼干（Dacquoise）新鲜的柠檬味：柠檬小球 脆脆的外皮、粘粘的心儿：椰香小饼 卷起来真有趣：香烟饼干 能把酸酸、甜甜、香香的味道一并享受的幸福：酸果蔓杏仁条饼 杏仁就是王道：杏仁酥小甜饼 点上草莓酱的饼干：黄油环饼 甜蜜的巧克力成了一个美丽的花蕊：巧克力红茶蛋糕 加上鲜奶油的高档斯昆：英式巧克力斯昆（Scone）品尝一下枫树糖浆的味道：英式小麦枫树斯昆 精心烤出27层的脆感：脆棍棒派 优雅享用你的早午餐：英式奶酪火腿斯昆 浓缩咖啡的绝妙好伴：巧克力奶油夹心饼干 绿茶与白巧克力的相遇：绿茶白巧克力饼干 让杏仁的坚硬融化在奶油奶酪的柔滑中：杏仁奶酪饼干 沉迷于浓浓的天然桂皮香：棕色糖饼 也称为“斯尼克涂特斯（Snickerdoodles）”的饼干：桂皮糖饼 布朗尼蛋糕的表妹：金发女郎蛋糕（Blondie）凹凸凸凸的情趣：花生曲奇饼干 一条香蕉变身小甜饼：香蕉饼干 用香浓的榛果糖作为夹心的饼干：法式果仁糖夹心饼干 像老朋友一样熟悉的味道：生姜饼干 烘烤出的优雅艺术品：大理石饼干 如宝石一般五色斑斓的水果：水果饼干 天然巧克力的丰富美味：可可毛尖饼干 添加杏仁的奶酪饼干：奶酪酥饼 如天上的新月般富有韵味：杏仁月牙饼干 杏仁在冰淇淋奶油夹心中沉睡了：杏仁冰淇淋奶油饼干 润润的酥软口感：法式山莓金块蛋糕 令人喜爱的甜南瓜色：甜南瓜酥饼干 和乒乓球一样圆圆的小可爱：甜南瓜小糖球 利用搅拌机能迅速简易做出的饼干：奶油淇淋夹心饼干 第三个饼干箱子：有益健康的饼干 不添加黄油的清淡美味：黑色饼干 像娃娃一样漂亮可爱：黑麦娃娃饼 有益健康的非油炸饼干：豆腐饼干 和糯米糕一模一样：黄豆面饼干 大自然的新鲜感：紫薯花饼 专为老人准备的健康零食：小麦核桃饼 富含营养与粗纤维的传统零食：坚果江米条 勾起童年回忆的好朋友：紫菜小甜江米条 白薯盛开如玫瑰：白薯玫瑰环饼 精心考虑家人健康的小食：小麦芝麻饼干 心中洋溢着温暖的缅怀：芝麻薄脆饼 不添加糖分的素净美味：小麦精盐饼干 烤出既薄又脆的自然的味道：土豆橄榄油薄脆饼 蜗牛团团转得好可爱：紫薯蜗牛饼干 坚果们的盛宴

<<175种爱意小甜饼DIY>>

：法式脆曲奇（Croquant）像只喷香喷香的“小虫子”：杏仁曲奇条饼 饼干里放进了一大篮新鲜的蔬菜：蔬菜脆饼 男女老少都喜欢的健康零食：焦糖杏仁果 在家手做的谷物麦片：坚果燕麦片粥 富含丰富粗纤维的可爱小饼：迷你小麦饼干 营养总动员：核桃燕麦饼干 忍不住揣在口袋里享用的零食：燕麦坚果江米条 为家人烤出上选的营养素：燕麦坚果曲奇饼干 咔嚓咔嚓！

最脆的饼干：意式酸果蔓杏仁比斯科蒂（Biscotti）将营养烘烤两次的精心：意大利式谷物比斯科蒂 天天吃也不怕胖：谷物小脆饼 一片一片的叶子飘来飘去：枫叶饼干 豆粉香与杏仁香的结合：黄豆杏仁薄片脆条 打发时间的小零食：火腿奶酪脆条 如此有益健康的饼干非常罕见：豆腐渣饼干 噼噼啪啪碎在嘴里的感觉非常好玩：杏仁片薄脆饼干 清香淡雅的口味令人迷恋：橄榄果饼干 坚果们在盛开：坚果曲奇饼干 像彩虹一样漂亮：三色饼干 芝麻开门！

我们要去香喷喷的世界：芝麻饼干 不再干涩难咽，反而很好吃：小麦压缩方饼 第四个饼干盒子：充满爱意的礼物饼干 澳洲坚果的浪漫：澳洲坚果软糖甜饼 雪一样的纯洁心意：椰子酥皮雪球 在特别的日子制作的饼干：坚果巧克力饼干 用面粉做的棋盘：方格子饼干 你如宝石般美丽：草莓果酱夹心饼干 俏皮可爱的小丫头：摩卡腰果圆饼 妻子一般的娴静温柔：冰淇淋奶酪条饼 华丽优雅的美人：法式榛木果夹心马卡龙（Macaron）淑女一样优雅清新：法式绿茶夹心马卡龙 笨情人的救世主：巧克力软糖 送你巧克力的甜蜜与草莓的清新：巧克力浸渍条饼 亲爱的，我们开动吧：叉勺饼干 绵绵甜甜的童年味道：豆沙小甜球 最简单的材料，最醇厚的心意：牛奶软糖 祝爸爸妈妈们健康长寿：长寿果饼干 苦涩中的甜蜜味道：法式巧克力玛德琳（Madeleine）多变的情人：法式三色玛德琳 傲慢的情人，饼干中的贵族：法式尊贵饼干 专为不爱甜食的男朋友准备的甜点：可可酥皮小甜点 小可爱：迷你摩卡榛果蛋糕 迷住孩子们的魔法：巧克力馅儿小球 最适合作为节日礼物的饼干：栗子馅儿饼干 低调的优雅：法式巧克力尼斯条饼（Nîmois）送给最特别的人的饼干：法式杏仁尼斯条饼 坚果的爱意：迷你布朗尼蛋糕 心中充满了甜蜜：巧克力核桃软糖饼干 高贵的杏仁饼干：法式佛罗伦萨甜饼（Florentin）跟雪花一见钟情：雪花饼干 满嘴脆生生：榛果细砂糖小球 像棉花糖一样的甜蜜的溶化：草莓酥皮小甜点 当柔软与坚强相遇：坚果软糖 毕毕剥剥的声音听起来就想吃：法式可可瓦片薄饼（Tuile）送给老人的最好零食：核桃羹 优雅的餐后点心：苹果脆片蛋糕 很有颜面的豪华饼干：焦糖坚果甜饼 和卷筒蛋糕一样烤的饼干：桂皮卷筒饼干 巧克力华丽盛放：玫瑰巧克力 送给孩子的童话故事：桂皮星星甜饼 送上满溢的长寿果香味：迷你长寿果蛋挞（Tarte）当甜橙和腰果相遇：橙子腰果饼干 香甜与绵软的理想调和：核桃软糖曲奇饼干 餐后咖啡的最合适甜点：奶油奶酪挞 紧紧相拥的甜蜜：双色饼干 感受既甜又涩的焦糖味道：焦糖长寿果饼干 手做巧克力球：榛果夹心小巧克力球 巧克力的香味最醇厚的表达：法式巧克力饼干 寒冷天气里的温暖甜蜜：迷你巧克力挞 最想吃的优雅：蓝莓果酱饼干 写下你的爱吧：模板饼干 容易又简单的甜点：抹茶粉巧克力 让你在客人面前大有面子的饼干：杏仁软糖环饼 每年圣诞节一定要做的饼干：冰雪甜饼

<<175种爱意小甜饼DIY>>

章节摘录

版权页：插图：饼干制作基础1：制作饼干的工具 1、搅拌机（FoodProcessor）它有多种功能：不仅可以捣碎蔬菜、肉类等食品，还可以制作面团、搅拌各种液体。

让你在做饼干时省时省力，使用非常方便。

2、烤盘 烤饼干时使用的烤盘，最好选用有不沾涂层的。

它能使用很长时间。

使用时，在烤盘上铺一块烘焙纸，可以起到防粘的作用。

这样烤盘用得干净，也能延长使用寿命。

3、玛德琳模具与松饼模具 烘烤玛德琳蛋糕与松饼蛋糕时使用。

烘烤蛋糕前必须在模具内侧涂上一点儿黄油，再撒少许面粉，然后才挤上搅拌好的面团。

这样烤出的蛋糕不会粘在模具上，蛋糕的模样也漂亮。

4、电子秤与量勺 做饼干时最好用电子秤，电子秤能精确到1g的单位。

量勺用于控制液体和材料的份量，使用很方便。

5、手动打蛋器与电动手打蛋器 电动手打蛋器能做出细腻而又丰富的泡沫，并且省时省事。

尤其搅拌酥皮与马卡龙的面团时是必需的道具。

然而有些饼干不宜使用电动手打蛋器和面，因为过于细腻的泡沫会影响饼干的形状，而应该使用手动打蛋器搅拌，才能做出漂亮的饼干。

6、计时器与温度表 精确的时间也是制作饼干的要点之一，尤其烘烤时必须使用计时器。

熔化的巧克力与焦糖液的温度控制需使用数码温度表。

7、橡皮刮刀 一般用来搅拌面糊等液态材料。

它的前面由橡胶做成，本身比较柔软，所以可以把粘在器具上的材料刮干净。

还有一种耐高温的橡皮刮刀，可以用来搅拌热的液态材料。

搅拌熔化的巧克力或者焦糖时很方便。

8、刷子与筛网 刷子用于在饼干上涂抹液体，可以用它将鸡蛋或糖浆涂到饼干上。

刷子有两种：硅刷耐热、好洗；而粗毛刷与硅刷相比，能用于相对精细的操作和装饰。

筛网在把细砂糖或可可粉撒到饼干时使用。

9、刮刀 分割面团或整理分散的面团时使用。

刮刀有很多种：按形状有椭圆型、直线型；按材料有不锈钢刮刀、塑料刮刀等。

我们可以灵活地利用各种各样的刮刀。

10、烘焙纸与圆型纸管 烘焙纸（牛油纸）是烘烤时为了不让面团粘在烤盘的表面上而使用的一种材料。

圆形长条纸管用于冷藏或冷冻面团时，让面团保持原形。

<<175种爱意小甜饼DIY>>

编辑推荐

《175种爱意小甜饼DIY》编辑推荐：韩国超人气甜品教主给新手们的“零失败烘焙书”。
“有手的人就不会失败”的料理！
方法超简单，原料超普遍。
真正的“韩流甜品”，美丽与美味兼具！
本书收录 175种“如宝石般珍贵的”饼干的制作方法，希望能够帮助大家制造出一些生活中的甜蜜奇迹。

<<175种爱意小甜饼DIY>>

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>