

<<饼干的幸福滋味>>

图书基本信息

书名：<<饼干的幸福滋味>>

13位ISBN编号：9787807404491

10位ISBN编号：7807404493

出版时间：2009-8

出版时间：上海文化出版社

作者：小博博小

页数：111

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>

## <<饼干的幸福滋味>>

### 前言

家庭烘焙，一定会慢慢进入到每个家庭中去的，我一直这样认为。

因为我深深地了解烘焙所能带给我们的快乐和幸福。

而手工饼干又恰恰最易上手，并且口味远胜于市售的饼干。

在过节的日子，或者是在快乐的时光，能用自己亲手烘焙的点心来表达我们的心意和祝福，这就是我想通过这本书来表达的内容。

生活平淡，世态浮躁，有一些自己的兴趣，并能给周遭的人带去开心，这样的事情何乐而不为呢？

语言总显贫乏，或者说语言缺乏少许踏实的成分，用一份小点心来代替我们的语言，作为亲朋好友间最好的祝福，该是多好的一件事情。

况且饼干制作过程如此有趣，就如童年玩捏橡皮泥一般，烤箱散发的黄油香味非常迷人。

此外，饼干易于携带，储存在密封罐子里头，保存了美味，也保留了快乐。

用摄影记录了烘焙的点滴，用文字写了一些心情，关于现在的、过去的。

烘焙的图片一定要认真看，心情的文字不必细心读，都是些闲聊家常的自言自语，自己成长的经历和感悟。

这是一本浅显易懂的烘焙入门书籍，饼干也是烘焙种类中最能让人有成就感，最不易失败的，书中每款小饼的配方和流程都是小博反复研究得来的。

这些图片和文字权当作对自己这几年的总结，关于烘焙的，关于生活的。

希望读到这本书的你们也能感受到我当初爱上烘焙时的心情，能体会到烘焙的乐趣，以及用小饼干传递幸福的喜悦。

## <<饼干的幸福滋味>>

### 内容概要

这是一本浅显易懂的烘焙入门书籍，饼干也是烘焙种类中最能让人有成就感，最不易失败的，书中每款小饼的配方和流程都是小博反复研究得来的。

这些图片和文字是作者对自己这几年的总结，关于烘焙的，关于生活的。

## <<饼干的幸福滋味>>

### 作者简介

小博博小 Onlylady.com美食版版主

热衷于各种让自己让生活更美丽的事——服饰、美容、美食、旅行全方位时尚生活。从小练习钢琴十余年，长大后热衷美容护肤，成为onlylady资深会员更变成网虫一枚，败家不止，美容钻研不尽。

独到的穿衣着装心得亦成为Onlylady白领女性会

## &lt;&lt;饼干的幸福滋味&gt;&gt;

## 书籍目录

推荐序 (from羽西) 自序 用饼干代替语言常用烘焙原料 常用工具 制作要点 1 裱花曲奇——爱吃也得有技术2 法式榛子蛋白脆饼——白白胖胖的3 手指饼干——小心易碎4 藏进礼物的冰激凌雪糕——情人节接着取暖5 小甜脆——甜是一种欲望6 草莓司康饼——相爱到底, 相胖到底7 千层酥面皮做法8 草莓鲜奶拿破仑酥——一次春游9 核桃酥条——久远的点心10 小小蝴蝶酥——与童年有关的11 心形酥饼——写给我的Onlylady12 纽扣饼干——童趣爱情13 南瓜饼——模子的故事14 抹茶红豆酥——骄傲的注释15 巧克力站在饼干上——乐观却疲惫16 蜂蜜杏仁饼干——用饼干标记的一个晚上17 大理石小圆饼——从第一款饼干开始18 花生粒全麦酥条——巴黎 梦想19 棋盘格饼干——格子情节20 奶香小方格——春游的好搭档21 摩卡巧克力豆脆饼——朴素抑或华丽22 芝士牛油几——梦想中的蛋糕店23 心形邮戳曲奇——一纸信封的距离24 圣诞节的姜饼小人——在圣诞节做个孩子25 意式月牙脆饼——那些重复的元素26 雪花球——我们的大玩具27 奶香小酥饼——爸爸的赞美28 杏仁小贝壳——自己的专利29 香脆巧克力杏仁块——我的语言30 麦麸苏打饼干——健康的孝心31 白芝麻薄脆——饼干和瓷具32 玛格丽特小姐——住在厨房的小博33 绿豆小球——出发的方向34 渐变色布朗尼——重口味生活35 抹茶双色圈——一部电影36 红茶小饼——一杯茶37 条纹薄脆——美味在回忆里38 椰丝球——比想象中简单39 燕麦提子饼干——与时间化敌为友40 抹茶瓦片——春天的颜色

## <<饼干的幸福滋味>>

### 章节摘录

插图：材料手指饼干15~20根，巧克力冰激凌1小碗，香草冰激凌1小碗，核桃碎（小核桃肉）10克，百利甜酒20毫升（约小半碗），糖粉5克。

做法：1.准备一个大小合适，正好够两人吃的碗，最好碗面带点斜度设计，用这样的碗盛这款点心特别漂亮。

在碗里面完整地包上保鲜膜。

将手指饼干（制作方法见P28）稍加整理后，沿着碗的内圈依次排列，保持排列均匀，长短一致（如图1）。

2.核桃碎入烤箱里稍微烤一下，烤出香味即可。

将微烤后的核桃碎和巧克力冰激凌搅和在一起（如图2），填入碗中。

注意只要在碗的底部和饼干的周围填上冰激凌，中间留出存放礼物空间（如图3）。

进冰箱冷冻30分钟，固形后取出。

3.在预留的夹层中间放入礼物，用香草冰激凌填满剩余的部分，将表面抹平。

直接入冰箱冷冻2~3小时（如图4）后取出。

4.将保鲜膜慢慢提起，即可取出，倒扣装盆，表面撒点糖粉装饰就Ok了（如图5）。

## <<饼干的幸福滋味>>

### 后记

六月的天气，突然下起了冰雹，震的人心慌。

这个变化无常的世界。

我终于整理完了最后一道小饼的图片，整整40款“蹲”在厨房亲手烘焙出来的饼干，整整半年的光景，从冬天到夏天，我从零开始，做出了这本书。

从黄油面粉到成品的诞生，端着一架已经被油烟熏油腻了的单反相机，厮守着一台跟了我五六年的旧烤箱，在厨房一站便是一宿，和面粉对话，与自己谈心。

为一次次新尝试的失败而沮丧：为一回回不气馁的圆满而喜悦：为每一张图片的构图而纠结……期间的辛苦和快乐只有自己知道。

烘焙，其实是一件很寂寞的事情。

从七年前，我还在大学的时光开始。

那是个没有普及家庭烘焙的年代，我独自寻觅各种稀有的模具和材料，一个人闷着头沉溺于自己的快乐。

直到三年前，我开始在网络上和那些与我有着相同爱好的人们交流烘焙的心得，那种感觉就像找到了久违的知己一般，我们隔着电脑屏幕，交换着笑于烘焙的点滴。

后来越来越多的人对我说：“小博，因为你，我也开始喜欢上烘焙，喜欢看见家人和朋友们在吃到的时候非常开心的样子。”

”真的，这种肯定，给予我一种无以伦比的开心和成就感。

过去，父母认为我喜欢烘焙只不过是“小孩子过家家”，还曾半开玩笑地说我不务正业，从小苦练的钢琴手艺也几乎因为我玩烘焙而荒废了。

如今，你们也该明白，我是“玩真的”了，烘焙带给我的快乐已经深深地被揉进了我的生活中。

多少个没有阳光的日子，爸爸为我托起背景布和打光灯：多少个静寂的深夜。

## <<饼干的幸福滋味>>

### 媒体关注与评论

初见小博在鼎沸的人群中，犹若一朵绽放在夏日清晨的白莲花般清纯、干净、雅致。因美食与小博结缘，因性情与她为友。

一晃，数年过去了。

今天，当我一张张翻看这本书中的文字和照片时，似乎回到了多年前初见她的那个清晨。

于是，恍然大悟，原来一个人的文字、摄影作品，其实是一个人心灵的折射。

著名美食节目主持人，美食畅销书作家 ——文怡常泡Onlylady论坛的姐妹们都很熟悉“小博博小”这个名字。

每每看到小博的帖子，就想到那个穿漂亮围裙的美丽女孩，带着灿烂的笑容，在厨房里忙碌着。

这本《饼干的幸福滋味》让我明白，原来食物、季节、心情是可以这样关联着的。

在匆忙浮躁的都市，小博花心思花时间将自己对生活的感悟、热爱，通过烘焙美味的饼干，分享给所有爱和被爱着的亲朋好友，包括onlylady.com上所有的姐妹。

感动之余最大的冲动就是也去买个烤箱，亲自体验一下亲自炮制美味的快乐。

女人志网站（www.onlylady.com）General Manager ——唐海荣最初是在她的博客里看到她在做蛋糕，人很好看，蛋糕们也都很好看。

心想现在的姑娘们就喜欢摆弄这些形式感很强的东西，玩耍个几天也就歇手了，没想到她真的就一路摆弄下去，而且摆弄得越来越好看了！

每个好看的姑娘都该像小博这样，学做好看的蛋糕！

《旅行者》杂志主编 ——陆悦农



## <<饼干的幸福滋味>>

### 编辑推荐

《饼干的幸福滋味》是由上海文化出版社出版的。  
那么，手工饼干就是通往幸福旅程的起点，如果说烘焙是一段幸福的旅程。  
网络烘焙达人“小博博小”手工制造羽西女士倾情推荐

<<饼干的幸福滋味>>

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>