

<< (博菜众尝系列) 品味生活的DIY >>

图书基本信息

书名：<< (博菜众尝系列) 品味生活的DIY西点烘焙 >>

13位ISBN编号：9787807539049

10位ISBN编号：7807539046

出版时间：2010-1-1

出版时间：哈尔滨出版社

作者：妍色

页数：200

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>

内容概要

书中介绍的糕点都是作者精心挑选的，里面蕴涵着作者心血的艺术作品。它制作精美，易学易做，让所有热爱烘焙的新手们看到书中的糕点做法都能烤制出美味糕点。使其快速进入烘焙的世界。

书中汇集了作者多年的烘焙经验，是一本很好学习的烘焙教科书。

本书中筛选的都是生活中最容易做、取材最方便并且最受博客中网友欢迎的糕点，通过详细的精美图片与易懂的文字解说，深入浅出，让读者轻松学会一款款精致又好吃的点心。

当你把糕点放到烤箱中烤制时，你只要静静地坐在旁边，安然等待，以温柔、好奇、充满期待的目光注视着烤箱。

直到最后一刻，劳动有了回报，手捧一盘自己精雕细琢的艺术品，闻到了心仪已久的香味，尝到自己心里最想要的滋味，那种美妙的感觉在瞬间洒落——烘焙是充满幸福的。

作者简介

妍色，新浪网美食博客的名博主，她的烘焙博客“24楼的幸福生活”访问量已经突破160万。作者生于黑龙江，现居北京；喜欢旅游、逛街、种花、涂鸦、养狗狗……喜欢平淡生活中的一切美好事物。

她从2006年偶然得到一台小烤箱开始，便爱上了烘焙。

她以写博客的方式记录着自己的烘焙足迹，她认为，对待每一款烘焙作品，要像对待自己的孩子一样，只要用心去对待，就会带来惊喜。

烘焙最让她着迷的地方就是永远有未知的领域要去探索，而烘焙带给她最大的收获就是珍贵的朋友们

。

书籍目录

材料介绍 工具介绍 烘焙基础 问与答 抹茶的历史 抹茶蛋糕卷 芝士蛋糕的历史 抹茶芝士蛋糕 提拉米苏的由来 提拉米苏 戚风蛋糕的历史 青苹果戚风蛋糕 布列萨努的来历 布列萨努 万圣节南瓜灯的由来 南瓜戚风蛋糕 什么是慕斯 芒果慕斯 杯布丁的起源 大米布丁 如何鉴别全麦面包 全麦橄榄面包 意大利熏火腿 意大利熏火腿面包 关于栗子 栗子面包 佛卡恰的历史 佛卡恰 提拉米苏的搭配 抹茶 提拉米苏 吃奶油不发胖可能吗 栗子奶油蛋糕 关于法国面包 芝士法国面包 马德琳的起源 玛德琳蛋糕 巧克力的历史 方块巧克力蛋糕 快乐的水果——香蕉 香蕉慕斯蛋糕 关于培根 南瓜 培根芝士派 饼干的来历 双色饼干 关于乳酪 乳酪鲜果蛋糕 卷食用冰激凌的好处 奶茶冰激凌 什么是欧芹 欧芹鲜奶面包 意式脆饼 Biscotti 杏仁脆饼 圣诞节的点心——木村蛋糕 咖啡圣诞蛋糕 樱桃最适合女人吃 缎带樱桃蛋糕 英式下午茶的由来 水果塔 焦糖 焦糖千层酥 千层派的由来 樱桃千层酥 派 蓝莓的用途 蓝莓戚风蛋糕 巧克力与节日 巧克力 双层饼干 墨西哥面包 节蜜豆 墨西哥面包 苏打饼干 香葱苏打饼干 酸奶的历史 柠檬酸奶蛋糕 什么是可丽饼 法式香蕉可丽饼 吐司的来源 椰蓉吐司 李子的贮藏方法 李子布丁蛋糕 婚礼蛋糕的由来 法式草莓蛋糕 牛角面包的起源 金牛角 抹茶不是绿茶 粉星座 抹茶蛋糕 哈拉——《圣经》里的面包 五分钟甜面包 圣诞甜品 圣诞饼干 法国面包 香榭和圆 法国可丽饼的无数种吃法 黄桃乳酪可丽饼蛋糕 慕斯蛋糕 焦糖椰香慕斯 吃饼干应注意的问题 米老鼠趣味饼干 关于曲奇 纽扣曲奇 象征喜庆的泡芙 婚礼泡芙蛋糕 选购健康饼干的方法 双味手指饼 蛋糕薄煎饼 日鲜果蜜糖煎饼 心灵感悟

编辑推荐

这本书的作者是新浪网美食博客的名博主，其博客点击率超过百万，在网络上有很大影响力，《品味生活的DIY西点烘焙》作者的博客有固定的受众群体，这种以网络博客为宣传载体，对于作品本身极具有宣传效应。

《品味生活的DIY西点烘焙》的作者是一个热爱生活，享受生活的人，她做烘焙多年，有丰富的制作经验。

有很多人喜欢烘焙但却无从下手，这本书是烘焙爱好者的烘焙教科书，是烘焙爱好者的好帮手，让烘焙初学者都能成为烘焙高手。

让烘焙爱好者在书中享受烘焙的快乐。

烘焙从一开始便唤起了你的好奇心，中间的过程充满着期待、充满着奇妙，一切都等待着你去探寻，直到最后，它会给你难以言表的幸福感觉。

妍色为您奉献一本家庭西点制作实用手册。

做西点不仅是一种爱好，更是寻找幸福的一种途径

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>