

<<我愛百變鬆餅>>

图书基本信息

书名：<<我愛百變鬆餅>>

13位ISBN编号：9789621442383

10位ISBN编号：9621442389

出版时间：2010-1

出版时间：f里

作者：下迫c美 著

页数：79

译者：曾鑠惠

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>

<<我愛百變鬆餅>>

內容概要

無論是膨鬆柔軟的蛋糕、酥鬆的司康餅或是帶有Q度的麵包，舉凡各式各樣的糕點或是麵包都可以輕易的利用鬆餅預拌粉加以製作。

雖然說很方便，不過有部分人士應該有過製作任何東西，最後都只變成鬆餅預拌粉風味的經驗吧？欲掩蓋預拌粉特有的氣味，添加風味馥郁的食材為最佳上策。

譬如混合帶有果香的果醬，或是利用檸檬汁、利口酒etc來增添香氣等等。

基於本書中所介紹的食譜，都是感受不到預拌粉獨特氣味的配方，因此一開始請遵照食譜中的配方及比例製作。

當一切的製作都上手之後，可以一方面維持原配方，另一方面嘗試風味的變化，譬如以黑砂糖或是楓糖取代砂糖，或是在磅蛋糕的表面刷塗個人喜好的酒類...等等，在變化風味的製作過程中，發現自己喜歡的食譜。

<<我愛百變鬆餅>>

作者簡介

作者：（日本）下迫綾美 譯者：曾鑠惠 編者：賴思妤 插圖作者：林琦玉 下迫綾美，專業甜點創作造型家于東京都內西式糕點店從業7年之後，在2008年自行創業，針對雜誌，書籍，企業等提供糕點食譜的研發創作、實品製作以及造型設計，同時擔任東京都內專門學校的講師。

除此之外亦不定期的舉辦少數人制的糖花製作班。

提出許多在一般家庭內可以製作的糕點，且更增添個人風格的食譜、更提供糕點與布，食器的搭配，糖花製作後的造型等資訊，本書提供許多在配方比例上下過功夫，加以研發，足以顛覆鬆餅預拌粉觀威的美味食譜，介紹雖然簡單，風味卻是很正統的甜點&麵包，並將其搭配出自然且可愛的造型

。

<<我愛百變鬆餅>>

书籍目录

Part1 利用平底锅制作的简易点心 厚鬆饼 连小孩都欣喜不已！

特殊的装饰法 利用冷冻厚鬆饼轻松做点心 薄鬆饼 可麗饼 甜甜圈Part2 简单！

可爱！

美味糕点 玛芬杯子蛋糕 餐用鹹味玛芬杯子蛋糕 司康饼 饼乾 磅蛋糕 玛德莲贝殼蛋糕 蛋糕條 瑞士捲 戚凤蛋糕 塔派Part3 毋须发酵的快速面包COLUMN

<<我愛百變鬆餅>>

章节摘录

版權頁：插圖：

编辑推荐

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>