

<<不一樣的手創餅乾>>

图书基本信息

书名：<<不一樣的手創餅乾>>

13位ISBN编号：9789865898007

10位ISBN编号：9865898004

出版时间：2012-10-6

出版时间：膳書房文化

作者：何國熙

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>

<<不一樣的手創餅乾>>

內容概要

一種餅乾代表一份心意、一種美好，美味來自加入的用心
滿載真誠的分享喜悅，為家人、朋友也為自己動手打造幸福滋味！

手感點心是分享幸福的表達方式。

以分享為出發，用心為成份的手工餅乾，滿載製作時的喜悅與溫馨的美好成份，洋溢的幸福與甜美滋味，讓收到禮物的人無不感染到溫暖心意、加倍開心，成為與家人、好友的甜美記憶。

書中甜心禮物以象徵幸福、傳遞喜悅的各種喜餅為主：餅乾、?子、漢式喜餅，涵括各式中西經典風味、傳統與創新，不只結合各種實用、精緻的裝飾與包裝，更以示範解說、搭配詳細作法說明，從材料、器具的準備開始，循序為您示範甜蜜贈禮的製作流程。

此外運用餅乾麵團的驚喜變化，多多洛、汪汪狗、咖啡魔豆，可愛動物、卡通造型、討喜水果等，令人愛不釋手的造型餅乾，都有圖解步驟教學，自己動手就能完成，好看好吃更好玩。

85款讓人心動的幸福餅乾，讓您隨心變化，送出一份最sweet的甜蜜禮物，不論是自家品嚐、在重要的日子當伴手送人、或是特殊節日送給親朋好友，都是別出心裁與眾不同的精心禮物。

本書特色：

手作餅乾的幸福帖！

製作簡單、完成起來美味又可愛！

呈現甜點迷人的多元化，送給親朋好友，美味滿足「不撞餅」！

超上手的幸福美味！

麵團、麵糊基本工介紹，手工塑型、切割、壓模、擠花變化運用，超Point必修祕訣，詳細圖解示範，step by step，輕鬆掌握每種餅乾的製作流程。

餅乾的創意裝飾！

延伸創意裝飾多方材質結合，精采呈現各種餅乾的五彩浪漫，讓您在手創製程中有更多創作靈感！

傳情達意的餅乾包裝！

餅乾的單品包裝、特別日子的主題包裝，無論是單品或禮物，做成甜蜜禮物的餅乾就是賞心悅目。

滿足味蕾傳達心意！

多種口味創意搭配，做出與眾不同的獨家口味、最貼心的手感烘焙，打造獨一無二的幸福滋味。

<<不一樣的手創餅乾>>

作者簡介

何國熙

對於烘焙有自己的思維與獨家手法，
對美食的熱情與執著完全呈現在糕點烘焙中，
勇於嘗試也敢於挑戰創新。

擁有25年豐富經驗，擅長西點糕餅、藝術造型蛋糕、
彩繪餅乾、中式點心、日式?子等中、日、西式點心，
拿手的各式糕點不只風味獨特，造型的手藝更是無人能出其右。

除了致力於產品的研究開發，同時活躍於烘焙推廣與學校教學。

業界經歷

新德興麵包店、天母吃吃看蛋糕店
波司麥西點麵包店、金群喜餅店
布蘭吉精緻西點坊、雨果西點麵包坊
雅力根坊起士蛋糕專賣店、烘磨坊精緻西點專賣店

今達食品公司西點研發部

美國稻米創意料理菁英賽 評審

新北市蛋黃酥比賽 評審

雙軌訓練旗艦計畫術科 監評

新北市糕餅業職業工會

台灣國際年輕廚師會員

行政院勞工委員會創業顧問

教學經歷

醒吾科技大學、德霖技術學院、元培科技大學、中原大學

稻江科技暨管理學院、喬治高職、莊敬高職、松山工農、宜蘭聖母專校

穀保家商、桃園育達高中、大興高中、竹北社大

台歐國際專業烘焙學院、中華職訓中心、桃園職訓中心、新竹市工業會、桃園退輔會訓練中心、台灣

婦女展業協會、中山社區大學、汐止農會烘焙班

台北市政府社會局，以及全省烘焙教室教學等

專業證照

麵包職類乙、丙級技術士證書

蛋糕職類乙、丙級技術士證書

中式麵食加工乙級技術士證書

出版

手創造型蛋糕裝飾（膳書房）

方形模的60堂創意糕點課（膳書房）

一口吃人氣小點心（膳書房）

不一樣的起司蛋糕（膳書房）

超人氣餅乾完全收錄（楊桃文化）

<<不一樣的手創餅乾>>

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>