

<<司康&比司吉>>

图书基本信息

书名：<<司康&比司吉>>

13位ISBN编号：9789866210211

10位ISBN编号：9866210219

出版时间：2013-5-6

出版人：出版菊文化事業有限公司

作者：森岡梨

译者：許孟菡

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>

<<司康&比司吉>>

内容概要

英國人稱作司康Scones；美國人叫它比司吉Biscuits。

作者森岡 梨在東京青山所經營的人氣糕餅店「A.R.I」，至今五年來提供各種甜鹹的點心，包括本書中的司康比司吉。

不只是搭配下午茶抹上奶油與果醬享用的司康，也有讓有點餓或是不愛吃甜食的客人輕鬆品嚐，如同正餐般的鹹味比司吉。

其中的豐富與變化，絕對超出你的想像！

司康與比司吉，可以透過冷凍保存起來。

當你熟練了作法之後，請盡情享受現烤現吃的樂趣。

晚上有閒暇的時候，把粉類、奶油材料計量好事先準備起來，置於冷藏室中。

隔天一早只要混合材料整形，在等待咖啡煮好的時間裡，剛好可以出爐。

不但可以成為特別的早餐，作為佐餐的搭配或是伴手禮更是能讓人眼睛一亮！

6種基本材料，初學者也不會失敗！

在「司康 比司吉」書中，有非常詳細的圖解步驟及做法，只要手邊有低筋麵粉、奶油、牛奶、細白砂糖、鹽、泡打粉這6種材料，就能夠隨時快速製作出各種司康 比司吉。

添加牛奶、雞蛋、鮮奶油的3種司康麵團

添加牛奶的比司吉：藍莓司康、巧克力豆比司吉、細香蔥芝麻比司吉、切達起司比司吉...

添加雞蛋的司康（比司吉）：杏桃乾與杏仁片司康、帕梅善起司比司吉、培根洋蔥比司吉...

添加鮮奶油的司康（比司吉）：起司片司康、黑橄欖鯷魚比司吉、香草比司吉、無花果乾與綜合胡椒粒比司吉...

以司康與比司吉麵團，變化12個月甜鹹點心：奶油草莓蛋糕風司康、黑櫻桃蛋糕、披薩風比司吉、番茄帕梅善起司比司吉、野菇濃湯比司吉、蘋果司康、黃桃盅司康...

以同款麵團烤出各式形狀

製作出美味烘烤點心 - 日本人氣名店A.R.I的祕訣

司康與比司吉輕鬆取代早餐麵包！

你一定會體驗到與過往經驗中所熟知的「司康 比司吉」截然不同的口感。

歡迎所有朋友一起來試試，願大家都能沈浸在製作的樂趣當中！

<<司康&比司吉>>

作者简介

日本人氣名師 森岡 梨 (MORIOKA ARI)
位於東京・青山烘焙點心店「A.R.I」的店主。

隻身前往紐約，於製學校以及餐廳學習。

創作出許多使用當季水果、香料、蔬菜等講究的馬芬、司康與比司吉、蛋糕等。

此外也在馬芬專售店「Muffinari's」以指導的方式重現「A.R.I」的風味。

現在有三鷹店、新宿店、日本橋三越店3間店鋪，於企劃業界也十分活躍。

著有『A.R.I的點心提案』、『ARI的餅乾提案』。

www.ari-aoyama.com

<<司康&比司吉>>

書籍目錄

P2 關於司康（比司吉）---作者序
P4 關於材料與道具
P48 讓司康（比司吉）變化更豐富的砂糖奶油酥粒
PART 1 → 添加牛奶、雞蛋、鮮奶油的3種司康
plain milk biscuits 原味牛奶比司吉 P10
chocolate chip biscuits 巧克力豆比司吉 P12
walnut biscuits 核桃比司吉 P14
chives & sesame biscuits 細香蔥芝麻比司吉 P14
blueberry biscuits 藍莓司康 P16
cheddar cheese biscuits 切達起司比司吉 P18
monkey banana biscuits 香蕉司康 P18
coffee biscuits 咖啡司康 P20
plain egg biscuits 原味雞蛋司康 P24
parmesan cheese biscuits 帕梅善起司比司吉 P27
sweet potato biscuits 地瓜司康 P28
corn grits biscuits 甜玉米粒司康 P28
sour cream & raisin (cranberry) biscuits 酸奶油葡萄乾（蔓越莓）司康 P30
bacon & onion biscuits 培根洋蔥比司吉 P32
dried apricot & slice almond biscuits 杏桃乾與杏仁片司康 P32
plain fresh cream biscuits 原味鮮奶油司康 P36
slice cheese biscuits 起司片司康 P39
black olive & anchovy biscuits 黑橄欖鰵魚比司吉 P40
herb biscuits 香草比司吉 P42
lime biscuits 萊姆司康 P44
dried fig & mixed pepper biscuits 無花果乾與綜合胡椒粒比司吉 P44
Asian pear crumble biscuits 梨子奶油酥粒點心 P50
PART 2 → 以司康與比司吉麵團，變化12個月甜鹹點心
Strawberry shortcake style 奶油草莓蛋糕風司康 P54
Dark cherry cakes 黑櫻桃蛋糕 P56
Pizza style biscuits 披薩風比司吉 P58
Yellow peach pot biscuits 黃桃盅司康 P60
Grapefruit biscuits cakes 葡萄柚蛋糕司康 P62
Tomato & parmesan cheese biscuits 番茄帕梅善起司比司吉 P64
apple biscuits 蘋果司康 P66
pumpkin biscuits 南瓜司康 P68
mushroom stew biscuits 野菇濃湯比司吉 P70
Xmas crumble biscuits 聖誕砂糖奶油酥粒司康 P72
chocolate chunk biscuits 巧克力塊司康 P74
caramel biscuits 焦糖司康 P76
Column
P22 輕鬆取代早餐麵包！
P34以同款麵團烤出各式形狀
P46我的配方筆記
P78製作出美味烘烤點心 - 日本人氣名店A.R.I的祕訣

<<司康&比司吉>>

<<司康&比司吉>>

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>