第一图书网, tushu007.com

<<初學者的點心烘焙百科>>

图书基本信息

书名：<<初學者的點心烘焙百科>>

13位ISBN编号：9789866239632

10位ISBN编号：9866239632

出版时间：楓葉社文化事業有限公司

作者：麵包花園 著
鄭瑾又 译

页数：336

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

第一图书网, tushu007.com

<<初學者的點心烘焙百科>>

内容概要

綠茶麵包 Green Tea Bread　　180度　12分鐘　　材料：直徑5cm　8個份　　麵團：黏米粉200g、砂糖1大匙、鹽1/2小匙、綠茶粉2大匙、酵母粉1/2小匙、水85ml、牛奶80ml　　餡料：紅豆沙240g　　裝飾：黑芝麻2大匙、奶油30g　　工具：攪拌盆、矽膠刮刀、手提式電動攪拌器、發酵布、刮板、□麵棍、烤盤、烤盤紙、毛刷　　準備工作：　　01.將黏米粉過篩。

02.將水和牛奶加熱到大約35度。

03.將用於裝飾的奶油微波加熱30秒，使之融化。

04.烤盤上鋪一層烤盤紙。

05.烤箱以180度預熱15分鐘。

作法：　　準備餡料　　01.把材料中的紅豆沙分成8等份，然後分別搓圓成每個30g重的豆沙餡。

攪拌　　02.在大攪拌盆中倒入黏米粉、砂糖、鹽、綠茶粉、酵母粉，再倒入加熱至35度的溫水和牛奶，接著以矽膠刮刀，將材料從攪拌盆的中間開始拌合。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

麵包花園　　於1995年在韓國大德研究園區（韓國政府為了研究基礎科學及特殊領域所建設的育成區域）設立，是第一個把「在家自己動手製作西點」的「家庭烘焙」這個名詞，導入韓國家庭的專業烘焙廠商。
除了開發、販售、製作糖果與糕點原料、工具外，還擁有研究開發室及直營賣場，並致力於開發適合韓國人口味與環境的食譜，再配合西點烘焙班的開辦、家庭烘焙專業書籍的出版等途徑，積極帶動韓國家庭烘焙文化的發展。
此外，推出了各式各樣的活動，例如透過基礎烘焙課程，或是每禮拜教授一種新的西點，提供大眾在家庭烘焙上所需的基本資訊，以及實務上所需的技能。

第一图书网, tushu007.com

<<初學者的點心烘焙百科>>

书籍目录

家庭烘焙的材料與工具基礎技能進階技能Chapter2_READY山型白土司紫米麵包巧克力龐多米德國小麵包櫻桃麵包卷布里歐修維也納乳酪麵包哈蜜瓜麵包香腸麵包馬芬（滿福堡皮）司康蔓越莓司康切達起司司康巧克力螺絲麵包紅豆麵包莎菠蘿麵包奶油麵包肉桂卷德式果醬甜甜圈奶油乳酪胡桃麵包原味貝果起司小餐包摩卡小圓麵包義式香草麵包虎皮餐包可頌麵包巧克力可頌杏仁黃油酥皮麵包杏桃酥皮麵包火腿蔬菜酥皮捲熱十字麵包鄉村麵包法國棍子麵包玄米糯米法國麵包火腿法國棍子麵包

第一图书网, tushu007.com

<<初學者的點心烘焙百科>>

编辑推荐

本書特色　　反式脂肪、不實的產品成分標示等問題，讓許多人對於外食越來越不放心。
現在，有許多人將這種對於食物安全的憂心，轉移到「家庭烘焙」上。
雖然想自製西點的人變多了，不過動手製作時，卻被陌生的原料、工具和複雜的食譜嚇得不知從何下手。

本書一開始會先介紹各種烘焙常用的工具與原料，加強基礎的烘焙知識，之後會以步驟分解圖和文字說明的方式，詳細地介紹作法。
只要準備好工具與原料，並且按照步驟進行操作，就能品嘗到美味的點心了！

示範了麵包、蛋糕、餅乾等三大類，共計140種西點，豐富多元

第一图书网, tushu007.com

<<初學者的點心烘焙百科>>

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