

<<幸福烘焙午茶點心>>

图书基本信息

书名：<<幸福烘焙午茶點心>>

13位ISBN编号：9789866506635

10位ISBN编号：9866506630

出版时间：墨刻出版股份有限公司

作者：吳娟寧 著

页数：112

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>

## <<幸福烘焙午茶點心>>

### 內容概要

對忙碌的現代人來說，午茶點心是放鬆心情的好方法，雖然坊間琳瑯滿目，但是受到黑心添加物的影響，不如自己在家做，不但吃得安心，也豐富居家生活。

本書分為5大主題熱門甜點，由淺入深掌握不同製作重點，進而創意變化。

全書集結了西式午茶常見的60款甜點，包括瑪德蓮、費南雪、法式鹹蛋糕、布朗尼、古典巧克力，還有紐約起司、德國起司、慕斯、提拉米蘇等人氣蛋糕，還有餅乾、塔派及人氣團購甜點，無論是獨享、分享或送禮，都能享受親手做的樂趣和成就感！

除了詳細圖解用料配方、製作步驟與貼心叮嚀，還有基礎步驟的圖文說明，解析甜點製作技巧，讓您的烘焙過程更得心應手。

本書特色： 60款午茶點心，包括蛋糕、餅乾、小西點、派、塔等最受歡迎的人氣甜點。

12款內餡教做，無論作夾餡、淋醬還是裝飾，只需基礎材料與工具，就能簡單完成。

純手作、無添加的配方，保證健康百分百的美味。

<<幸福烘焙午茶點心>>

作者簡介

吳娟寧 Jenny烘焙屋負責人，目前擔任中國青年服務社及社區大學烘焙教師。

「吃健康」是吳老師最重要的教學理念，堅持用最天然、最健康的食材來烘焙，所有點心完全不用添加物，讓學生除了學習烘焙健康美味的西點，也能理解優質食材對食品的重要性。

著作有「純天然手作麵包書」、「一定要學會的經典烘焙：戚風蛋糕&捲蛋糕」。

<<幸福烘焙午茶點心>>

書籍目錄

4準備 基本材料的使用特色6準備 烘焙的基本工具配備8入門 | 蛋糕體的基礎操作10入門 | 起司蛋糕的基礎操作12入門 | 餅乾小西點的基礎操作14入門 | 塔皮與派皮的基礎操作16入門 | 麵包吐司的基礎操作18必學 | 迷人點心的基礎內餡22知識 烘焙小幫手午茶時光 | 綜合蛋糕篇24橙香貝殼蛋糕26咖啡金融家蛋糕27繽紛巧克力蛋糕28香草栗子磅蛋糕30黑糖薑末堅果磅蛋糕31檸檬酸奶磅蛋糕32綜合食蔬磅蛋糕34紅酒桂圓馬芬36無花果香蕉馬芬37南瓜馬芬38香蕉巧克力布朗尼40萊明頓蛋糕42古典巧克力蛋糕午茶時光 | 起司蛋糕篇44橙香高鈣起司蛋糕45大理石起司條蛋糕46半熟香草起司布丁蛋糕48白咖啡起司條蛋糕50南瓜起司慕斯51紐約起司52檸檬起司慕斯53德國起司慕斯54櫻桃酸奶起司慕斯55蘋果起司慕斯56經典提拉米蘇慕斯58柚香起司慕斯午茶時光 | 餅乾小西點篇60手指小西餅62美式紅糖橙香餅乾63美式燕麥葡萄餅乾64伯爵巧克力餅乾66橙香抹茶餅乾67英式奶油酥餅68芝麻奶酥69伯爵奶酥70香辣起司餅72花果杏仁雪球73義式紅糖巧克力堅果餅乾74義式香料芥末司康76雜糧司康午茶時光 | 派、塔篇78巧克力香蕉塔80迷你一口吃水果塔81紅酒洋梨塔82德國起司布丁塔83橙香檸檬塔84法式蘋果派86櫻桃派87菇菇培根蛋派88咖哩雞肉派午茶時光 | 點心篇90香草蜂蜜奶凍92芝麻奶酪93紅豆涼糕94生巧克力95雙色焦糖杏仁果巧克力96三角蒸烤焦糖香草布丁97紅酒洋梨98香草舒芙蕾100一口小泡芙102蜜糖吐司104雜糧起司貝果佐鮭魚沙拉106橄欖麵包佐明太子醬107法式薄餅福袋108烘焙採購指南

## <<幸福烘焙午茶點心>>

### 编辑推荐

本書特色 60款午茶點心，包括蛋糕、餅乾、小西點、派、塔等最受歡迎的人氣甜點。  
12款內餡教做，無論作夾餡、淋醬還是裝飾，只需基礎材料與工具，就能簡單完成。  
純手作、無添加的配方，保證健康百分百的美味。

<<幸福烘焙午茶點心>>

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>