

<<方形模的60堂創意糕點課>>

图书基本信息

书名：<<方形模的60堂創意糕點課>>

13位ISBN编号：9789866868795

10位ISBN编号：9866868796

出版时间：膳書房

作者：何國熙

页数：125

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>

<<方形模的60堂創意糕點課>>

內容概要

—「模」只能一樣？

3個方形模，教您變化五花八門的口味。

許多想要踏入烘焙領域，卻礙於道具的人，明知製作糕點免不了需要模型，但如果做一樣就要買一樣，光買模型的花費，就是個不小的負擔；為了讓大家省下買一堆少用的器具，造成不必要的花費與收納的問題。

本書以方形模型量身設計，教您將模型運用發揮至極，只要3只方形模，就可變化出各式糕點花樣，不只在份量、難易、風味及外型有不同搭配，更要讓您在精打細算的前提下，做出不論口味或外型都有模有樣，一點也不遜色的美味糕點。

為了將模型發揮到最大的運用效益，以最常用的3種方形模為基礎，變化、延伸出簡單、美味的糕點。

而為滿足各類擁護者的喜好，以「麵包」、「蛋糕」與「其他點心」三大單元規劃，享受方形模的無限變化，除了品嚐各類糕點口感外，更就基本製作教您透過簡單的裝飾、組合等造型手法來讓方形糕點有更加分的視覺效果！

另外還有享用、保存的方式，速配的內餡、抹醬與搭配飲品等增添糕點魅力的技巧。

【本書特色】 方形創意的100%傳授！

麵包、蛋糕、慕斯、塔派、餅乾&糖果，60款您意想不到的創意烘焙。

化繁為簡的技巧教學！

各單元的製作提點，詳細介紹所有製作技巧。

簡單道地輕鬆完成！

詳細的全圖步驟解說，只要照著做，簡單成功不失敗。

這樣做，絕對有型！

利用剩餘蛋糕再烘乾，磨成粉屑做裝飾；融合最新蛋糕卷創意做法，透過組合變化，讓成品的口感、視覺更提升。

想省荷包，一定要試！

3種方形模搞定各類型的口味點心。

方形糕點Column！

抹醬、內餡、飲品等增添糕點食趣的創意點子；以及包裝、保存與裝飾等提升風味的妙招。

<<方形模的60堂創意糕點課>>

作者簡介

何國熙 對於烘焙很有自己想法與作法，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、日式果子等中、日、西式點心，拿手的各式點心不只風味纖細，造型糕點的手藝更是無人能出右。

除了致力於產品的研究開發，同時活躍於烘焙推廣與學校的教學。

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 雅力根坊起土蛋糕專賣店、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、德霖技術學院、元培科技大學、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，以及全省烘焙教室教學等。

專業證照 中華民國-烘焙食品-麵包職類乙、丙級技術士證書 中華民國-烘焙食品-蛋糕職類乙、丙級技術士證書 出版 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）

<<方形模的60堂創意糕點課>>

書籍目錄

06用方形烤盤搞定Bread、Cake & Sweet08-基本材料10-基本工具13用方形模型做點心的7大重點Love Bread Part1-麵包類點心15-Bread基本製作的技巧教學18-基礎麵包製作-什錦大阪燒20德斯特22肉桂蘋果卷24黃金羊角麵包26蔥燒包28奶香小牛角30柴魚丸子燒31布列德壽司卷32天鵝奶酪堡34咖哩香鬆蔥卷35燒烤燻雞卷餅36麵包蛋糕38千層香酥卷40雪花杉木42三明治堡盒43蜜糖甜心44奶油可可軟法45攜帶方便！

好吃不沾手的小餐點Love Cake Part2-蛋糕類點心49-Cake基本製作的技巧教學52-基礎蛋糕製作-貝塔胡蘿蔔蛋糕54紅醋栗燒果子56磚情布朗尼57酒漬桂圓蛋糕58堅果夾心蛋糕59黃金雪芬蛋糕60草莓夢幻卷62彩繪瑞士卷64芝心甜薯蛋糕66芋藏幸福68法式起司蛋糕70南瓜栗子蛋糕72雪莓蛋糕卷73彩虹方磚74水晶布丁蛋糕75繽紛小蛋糕76櫻桃巧克力蛋糕77黃金起酥檸檬蛋糕78酥菠蘿蘋果蛋糕80羅曼蒂巧克力蛋糕82栗子樹樁蛋糕84拿破崙千層卷864款常用糕點內餡製作Love Sweet Part3-其他類點心91-Sweet基本製作的技巧教學94-基礎派塔製作-法利歐水果派96佛羅倫巧克力餅97貝莉夾心餅98杏果休尼片99法蘭琪酥100義大利脆餅101杏仁秀格拉餅102巧克力燕麥餅102蔓越莓堅果餅104麻吉乳酪派106黃金核果派108檸檬甜心派109田園鮮蔬派110泡芙慕斯卷112青蘋果樂園113果漾晶鑽蛋糕114夢綺地椰香慕斯116抹茶戀情118冰心伯爵慕斯卷120法式雙色牛軋糖122水果軟糖46Column1-搭配麵包內餡&抹醬88Column2-Happy Time！

溫暖心意的特別點心124Column3-塔派、餅乾與內餡夢幻組合

<<方形模的60堂創意糕點課>>

編輯推薦

本書特色 方形創意的100%傳授！

麵包、蛋糕、慕斯、塔派、餅乾 & 糖果，60款您意想不到的創意烘焙。

化繁為簡的技巧教學！

各單元的製作提點，詳細介紹所有製作技巧。

簡單道地輕鬆完成！

詳細的全圖步驟解說，只要照著做，簡單成功不失敗。

這樣做，絕對有型！

利用剩餘蛋糕再烘乾，磨成粉屑做裝飾；融合最新蛋糕卷創意做法，透過組合變化，讓成品的口感、視覺更提升。

想省荷包，一定要試！

3種方形模搞定各類型的口味點心。

方形糕點Column！

抹醬、內餡、飲品等增添糕點食趣的創意點子；以及包裝、保存與裝飾等提升風味的妙招。

<<方形模的60堂创意糕点课>>

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>