

<<烘焙新手必備的第一本書>>

图书基本信息

书名：<<烘焙新手必備的第一本書>>

13位ISBN编号：9789868555662

10位ISBN编号：9868555663

出版时间：2011-7

出版时间：幸福文化

作者：Carol（胡涓涓） 著

页数：365

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>

## <<烘焙新手必備的第一本書>>

### 內容概要

本書特色：

- 每道甜點都以step by step方式呈現 + 做法超完整，台灣食譜史上最強的步驟圖解說
- = 烘焙新手必備的第一本書
- 收錄各式包裝技巧 + 烘焙新手常見問題Q & A
- = 烘焙新手進入西點世界的最佳選擇
- 13大主題 + 106道餅乾與蛋糕等各式甜點 + 3000多張圖片
- = 超Easy + 零失敗 + 成就感的幸福食譜

## <<烘焙新手必備的第一本書>>

### 作者簡介

Carol (胡涓涓)

四年前從一個朝九晚五的上班族回歸到家庭變成專職主婦，重拾自己最喜愛的烘焙，開始在部落格中將自己手做烘焙及料理完整操作過程記錄下來。

沒有受過正統訓練，純粹對烘焙有一份熱愛的心，從非專業人士的角度來利用家庭烤箱來製作手製點心麵包。

藉由部落格在廚房用料理寫日記，也記錄著外婆和媽媽留下來的味道，單純分享手作烘焙的樂趣，用家常的材料，清楚簡單的步驟介紹烘焙及家常料理，讓每一個家庭的餐桌更有趣，烘焙也變的簡單。

。

## <<烘焙新手必備的第一本書>>

### 書籍目錄

推薦序 - - 按圖索驥就能享受自己動手做的樂趣

自序 - - 親手烘焙是最幸福的事

使用本書之前您必須知道的事

烘焙工具圖鑑

烘焙材料圖鑑

Part1 餅乾

認識餅乾

一、塑型餅乾

巧克力豆餅乾

花生胡桃餅乾

蘭姆葡萄乾餅乾

燕麥果乾餅乾

胡桃雪球

玉米片餅乾

葡萄乾紅茶酥餅

柚子果醬餅乾

黑糖杏仁餅乾

檸檬酥餅

巧克力及原味義大利杏仁脆餅

二、冷凍餅乾

乳酪酥餅

巧克力杏仁餅乾

咖啡核桃酥餅

豆渣地瓜高纖餅乾

糖鑽巧克力餅乾

貓咪奶油餅乾

雙色格子餅乾

三、壓模餅乾

牛奶棒

起士薄片餅乾

芝麻薄片餅乾

抹茶胚芽餅乾

黃豆粉芝麻餅乾

洋芋鹹酥脆餅

蔓越莓奶油夾心餅乾

聖誕餅乾

薑餅屋

四、擠花餅乾

杏仁巧克力小西餅

貓舌餅乾

海苔小甜餅

杏仁瓦片酥

奶油擠花餅乾

手指餅乾

海綿小西餅

<<烘焙新手必備的第一本書>>

馬卡龍

五、酥皮餅乾

千層酥皮麵糰

大象耳朵小酥餅

千層酥餅

起士酥皮條

杏仁千層派

鹹酥餅乾

Part2 蛋糕

認識蛋糕

一、磅蛋糕

香柚馬芬蛋糕

香蕉蛋糕

黑棗核桃蛋糕

香橙馬芬

咖啡核桃馬芬

巧克香蕉蛋糕

巧克力布朗尼

大理石磅蛋糕

李子杏仁蛋糕

古典巧克力蛋糕

檸檬奶油磅蛋糕

二、乳酪蛋糕

果乾乳酪條

優格乳酪蛋糕

輕乳酪蛋糕

白桃乳酪蛋糕

馬斯卡朋乳酪慕斯

檸檬乳酪蛋糕

經典提拉米蘇

芒果乳酪蛋糕

三、清爽戚風蛋糕

平底鍋蛋糕

咖啡戚風蛋糕

香蕉全麥戚風蛋糕

南瓜戚風蛋糕

無油黑糖大理石戚風蛋糕

檸檬蜂蜜戚風蛋糕

桑果戚風蛋糕

香草牛奶戚風蛋糕

胚芽布丁戚風蛋糕

酒漬桂圓戚風杯子蛋糕

香橙戚風蛋糕

超軟巧克力戚風蛋糕

四、海綿蛋糕

基礎海綿蛋糕

巧克力核桃海綿蛋糕

<<烘焙新手必備的第一本書>>

海綿蜂蜜蛋糕

焦糖香蕉蛋糕

五、蛋糕捲

原味海綿蛋糕捲

巧克力乳酪蛋糕捲

巧克力香蕉捲

芋泥蛋糕捲

虎皮蛋糕捲

卡士達鮮果蛋糕捲

莓果優格奶凍捲

咖啡戚風布丁捲

六、裝飾蛋糕

黑森林蛋糕

奶油波士頓派

巧克力無花果蛋糕

玫瑰翻糖蛋糕

草莓鮮奶油蛋糕

聖誕樹幹蛋糕

聖誕老人樹幹蛋糕

桑果鮮奶油巧克力蛋糕

七、慕斯蛋糕

鮮莓慕斯

提拉米蘇慕斯

百香果奶露慕斯

鮮果卡士慕斯

鮮橙覆盆子慕斯

卡士達草莓乳酪慕斯

鮮芒慕斯

椰奶櫻桃慕斯

咖啡慕斯

雙色巧克力慕斯

八、其他甜點

草莓千層派

蛋塔

巧克力舒芙蕾

卡士達草莓塔

附錄一：包裝的技巧

附錄二：烘焙新手常見問題Q & A

附錄三：全省烘焙材料行

<<烘焙新手必備的第一本書>>

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>