

<<新手轻松做西点>>

图书基本信息

书名：<<新手轻松做西点>>

13位ISBN编号：9787506461931

10位ISBN编号：7506461935

出版时间：2010-1

出版时间：中国纺织

作者：李孟静

页数：96

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>

<<新手轻松做西点>>

前言

作为闺中密友，互称“王小姐”、“李小姐”似乎在外人看来太过生分，但个人认为，这样的称呼，似乎更符合我们这种“矫情”的女人。

生活中的“李小姐”总是会将她做的美食带给大家品尝，感受美食的同时，也分享了她的快乐。

现在，“李小姐”要出书了，在我看来，她应该是想把她对生活的理解分享给更多的人吧。

——好友 佳佳李小姐有写文章的爱好，她的文字更多的是奉献给那些香气四溢的食物。

美丽的文字和诱人的图片，让她离开电波之后，仍然有一群铁杆粉丝，我一直想给这个粉丝群起个名字，叫“梦龙”吧，很好吃的一种冰激凌，也很有霸气，契合李小姐的气场。

终于，李小姐要为她的食物们出书了，我有幸管中窥豹，略看了几张图片、几段文字，甚为惊艳。

一个兼具当代女性特质和传统女性美德的女子，用心写出的一本传统与当代完美结合的书，是不是可以用Perfect形容呢？

我简直是有点迫不及待了。

——好友 韦伊我是一个纯粹的美食品尝者，而李孟静是一位实践者。

品完美食之后，她常常会萌生出一些新的创意，并经过不断改进，给我们带来新的惊喜。

渐渐地，我们私人聚餐的地点大多改在了李孟静的家里，因为外面的美食已经不能满足我们的味蕾。

而李孟静的家，也因为这位热爱美丽物品的主人，成了一个极为温馨、舒适的地方。

去做客的朋友可以根据自己的喜好从各种干奇百怪的杯子中挑选一个来喝水，还可以从不同的餐布和餐具摆放来感受主人的心情。

在美食的陪伴下，这种感觉，真的很妙。

——同事 郭鸿我是电视台的，少不得要找一些美食爱好者上镜头拍摄。

找李孟静来算是拣到一个宝贝。

只见这女子，从场地到原料甚至搭配菜肴的容器全部自己准备好。

开机后，一边将菜肴的制作过程娓娓道来，一边麻利地操作。

基本没有什么NG，菜肴和节目就都完成了，成品菜肴还可直接供大家饱餐一顿。

平日一向严肃的摄像哥哥，一见到李孟静，眼睛都弯得和新月一样。

在城市里去发现值得推荐的菜肴，是我们俩共同的功课。

久而久之，发现好店后少不得要帮对方向店家引见一下。

遇到菜肴可口、又对美食充满探究热情的店家，我便会隆重推出李孟静，她舌头一卷就能把原材料猜出个六七分，从操作技巧，原料搭配甚至店家的独家配方，反正涉及食物的一切问题她都不会轻易放过，真是了不起的美食家。

——学妹兼同行 邓灰

<<新手轻松做西点>>

内容概要

本书是一本介绍西点烘焙方法的书。
全书共分为四部分，即蛋糕、饼干、小西点和面包四部分，共收录西点60余款，每道西点都配以详细的过程图和文字说明，非常适合刚开始学烘焙的新手选用。

<<新手轻松做西点>>

作者简介

李孟静，做了多年的电台美食节目DJ，目前已经在南京美食界小有名气，拥有众多“粉丝”。天生就和美味结缘，从9岁开始就爱上了厨房。因为工作需要，短短五年内，几乎吃遍了南京大大小小的各式餐厅。不仅爱吃也爱做，由于工作的关系，结识了众多饭店大厨，并跟他们学到了各

<<新手轻松做西点>>

书籍目录

烘焙西点的材料烘焙西点的设备蛋糕篇 布列塔尼奶油蛋糕 百利甜芝士蛋糕 苹果芝士蛋糕 圣女果奶酪玛芬 抹茶提子玛芬 蓝莓轻乳酪蛋糕 焦糖黄油蛋糕 香蕉蛋糕 巧克力布朗尼 葡萄干奶酪蛋糕 巧克力夹心蛋糕 成味火腿蛋糕 原味玛德琳蛋糕 蓝莓天使蛋糕卷 蓝莓冻芝士 手稿蛋糕饼干篇 姜饼屋 迷迭香小饼 白雪可可饼 车打奶酪饼干 椰丝杏仁饼 雪球饼 杏仁果酱小饼 玫瑰曲奇 多味曲奇 黄油曲奇 巧克力豆软曲奇 车打奶酪司康 YOYO 方块牛奶小饼 花生酱饼干 格子饼干 坚果蛋白脆饼 玛格丽特饼干 南瓜小饼 消化饼 圣诞五星饼 螺旋饼干 浓缩咖啡饼 全麦饼干 奶香杏仁饼 无油意大利切片 圣诞拐杖饼 苏打饼干 香蕉燕麦饼 燕麦提子饼 杏仁薄脆饼干 英式燕麦烤饼小西点 椰丝球 磨牙棒 南瓜派 提拉米苏 巧克力杯 海苔棒 牛奶玉米布丁 提子条 奶酪棒面包篇 脆面包 面包饼 牛奶面包 英式原味土司 纸杯奶油面包 小餐包 柠檬面包 甜味橄榄面包 长棍面包

<<新手轻松做西点>>

章节摘录

插图：烘焙西点的材料面粉做点心用的面粉大体可以分成低筋面粉、中筋面粉和高筋面粉三类。

低筋面粉：低筋面粉中的蛋白质含量较低，在85%左右，麸质较少，筋度弱。

一般用来做饼干和蛋糕等酥脆松软的食物。

因为饼干和蛋糕是不需要起筋度的。

中筋面粉：其实咱们家里中筋面粉是最常见的，一般做包子、馒头、饺子及中式点心用的就是中筋面粉，在做西点的时候也可以用，比如做饼干。

但最好不要使用中筋面粉做蛋糕，因为在搅拌的过程当中面粉会起筋，这样就会改变口感。

高筋面粉：一般用来做面包，经过发酵以后面包会蓬松，有咬劲，有弹性。

当然在做一些特殊的饼干的时候也会用到高筋面粉，一般是低筋面粉和高筋面粉搭配着使用。

黄油在超市里我们常见到两种黄油，一种是动物性黄油，还有一种是植物性黄油。

在做西点的时候这两种黄油都可以用，但是做出来的点心的口感和味道是有区别的。

动物性黄油在没有加热之前味道不是很香浓，而且还有一点腥味，颜色是蛋黄色的，色彩比较柔和。

但是加热烹调之后，动物性黄油的就变得很香浓了，特别是在做饼干的时候香味尤其明显。

植物性黄油在加热前味道就很香，颜色也比动物性黄油亮，烹调过后的味道也很诱人，但是吃到嘴里的口感就差一些了，基本没什么余香。

所以一般做西点的时候建议使用动物性黄油，这样做出来的西点味道更香浓。

糖在做西点的时候一般会用到两种糖，一种是白砂糖，还有一种是糖粉。

在做饼干的时候为了让口感更加均匀细腻一般会用糖粉，在装饰点心，特别是巧克力类的点心的时候都要用糖粉。

而白砂糖一般要选用细砂糖，这样点心的口感比较均匀。

在做一些特别的点心的时候也会用到红糖或者黄糖，比如做姜饼的时候，可加入黄糖和红糖让饼干的颜色变成褐色。

西点中还会用到糖浆或者蜂蜜，正在瘦身减肥的朋友可以尝试用蜂蜜代替糖。

<<新手轻松做西点>>

编辑推荐

《新手轻松做西点》是由中国纺织出版社出版的。

<<新手轻松做西点>>

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>