

<<跟着君之做饼干>>

图书基本信息

书名：<<跟着君之做饼干>>

13位ISBN编号：9787530470121

10位ISBN编号：7530470124

出版时间：2013-12-31

出版时间：北京科学技术出版社

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>

## <<跟着君之做饼干>>

### 内容概要

新浪第一烘焙博主君之

超200 000 000人次的选择

雄踞美食图书畅销榜No.1的最佳烘焙读本

狂销超100万册的君之烘焙系列再添力作

本书共七章，介绍了六十多款上手容易的饼干品种：冷冻整形饼干、擀制饼干、块状饼干、挤制饼干、滴落饼干、手工整形及模具整形饼干。

即使0技巧、0经验，也能做出0失败完美饼干。

超详细步骤图，最实用tips，带你感受最简单，却最完美、最成功的幸福饼干滋味。

## <<跟着君之做饼干>>

### 作者简介

君之，因热爱烘焙，走上手工烘焙之旅。

从最初的烘焙爱好者变为一个专业的家庭烘焙践行者。

自2008年3月起，在新浪开设博客“君之的手工烘焙坊”，点击量超过200000000，迅速跃居同类博客榜首。

## <<跟着君之做饼干>>

### 书籍目录

#### PART 1 饼干基础知识

制作饼干最重要的四种原料

制作饼干的常用工具介绍

几个基本技巧

制作饼干的常见问题

#### PART 2 冷冻整形饼干 icebox

摩卡双色饼干

香蕉软饼干

榛子巧克力夹心饼干

巧克力坚果饼干

大理石曲奇

杏仁片曲奇

蔓越莓酥条

巧克力夹心饼干

黑芝麻海苔饼干

核桃酥饼

#### PART 3 擀制饼干 rolled

葱油香酥饼干

奶盐苏打饼干

特浓牛乳棒饼

全麦苏打饼干

炼乳蜂蜜夹心饼干

橄榄油迷迭香脆饼

红茶薄脆饼

黑芝麻咸香饼干

芝士条

消化饼干

全麦甜酥饼干

双色心形饼干

玻璃糖饼干

焦糖饼干

焦糖饼干(素食版)

迷你榛果粒

#### PART 4 块状饼干 bar

巧克力椰蓉块

朗姆葡萄巧克力块

太妃花生酥

坚果巧克力能量块

大杏仁酥

蜂蜜腰果酥

无花果酥饼

巧克力坚果意式脆饼

#### PART 5 挤制饼干 bagged

榛子曲奇

抹茶曲奇

<<跟着君之做饼干>>

蛋黄饼干  
椰蓉蛋白饼干  
巧克力装饰曲奇  
低脂软曲奇  
芝麻蛋香小饼  
草莓长条酥饼  
法式马卡龙  
花生马卡龙  
巧克力马卡龙  
巧克力脆甜饼  
PART 6 滴落饼干 dropped  
布朗尼脆曲奇  
杏仁薄饼  
蔓越莓蛋白饼  
白巧克力曲奇  
佛罗伦萨瓦片  
燕麦椰蓉酥饼  
芝麻薄脆  
PART 7 手工整形及模具整形饼干 molded  
小酥饼  
特浓奶香果酱酥饼  
花生酱曲奇  
花生芝麻酥饼  
葵花籽酥球  
芝士软香球  
蔓越莓夹心甜馅饼  
月牙饼  
椰蓉球  
巧克力裂纹曲奇  
蛋果子  
小卷饼  
北海道曲奇  
宫廷桃酥

<<跟着君之做饼干>>

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>