

<<烘焙新手必备的第一本书>>

图书基本信息

书名：<<烘焙新手必备的第一本书>>

13位ISBN编号：9787534951978

10位ISBN编号：7534951976

出版时间：2011-10-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：胡涓涓

页数：360

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>

## <<烘焙新手必备的第一本书>>

### 内容概要

绝对空前、食谱界最强的西点烘焙书，以完整的烘焙图解为主线，设计出饼干、蛋糕与各式甜点13类主题。

全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会烘焙的入门技术，享受制作甜点的乐趣与成就感。

饼干 = 塑形饼干11款 + 冷冻饼干7款 + 压模饼干9款 + 挤花饼干8款 + 酥皮饼干6款

蛋糕 = 磅蛋糕11款 + 乳酪蛋糕8款 + 清爽戚风蛋糕12款 + 海绵蛋糕4款 + 蛋糕卷8款 + 装饰蛋糕8款  
+ 慕斯蛋糕10款 + 其他甜点4款

## <<烘焙新手必备的第一本书>>

### 作者简介

胡涓涓 Carol

4年前从一个朝9晚5的上班族回归家庭，变成专职主妇，重拾自己最喜爱的烘焙，开始在博客中将自己动手做烘焙及料理的操作过程完整记录下来。

没有受过正统训练，对烘焙只有一份纯粹热爱的心，从非专业人士的角度，利用家庭烤箱制作手工点心面包。

通过博客，在厨房中用料理写“日记”，同时，记录外婆和妈妈留下来的好味道，以单纯的心情，与大家分享烘焙的乐趣，用家常材料，清楚简单的步骤，为大家介绍烘焙，让每个家庭的餐桌更有趣，让烘焙也变得简单起来。

<<烘焙新手必备的第一本书>>

书籍目录

使用本书之前你必须知道的事

烘焙工具图鉴

烘焙材料图鉴

饼干Cookie

认识饼干

塑形饼干

巧克力豆饼干

花生核桃饼干

朗姆葡萄干饼干

燕麦果干饼干

核桃雪球

玉米片饼干

葡萄干红茶酥饼

柚子果酱饼干

红糖杏仁饼干

柠檬酥饼

巧克力与原味

意大利杏仁脆饼

冷冻饼干

奶酪酥饼

巧克力杏仁酥饼

咖啡核桃酥饼

豆渣地瓜高纤饼干

糖钻巧克力饼干

猫咪奶油饼干

双色格子饼干

压模饼干

牛奶棒

奶酪薄片饼干

芝麻薄片饼干

抹茶胚芽饼干

黄豆粉芝麻饼干

土豆咸酥脆饼

蔓越莓奶油夹心饼干

圣诞饼干

姜饼屋

挤花饼干

杏仁巧克力小西饼

猫舌饼干

海苔小甜饼

杏仁瓦片酥

奶油挤花饼干

手指饼干

海绵小西饼

马卡龙

<<烘焙新手必备的第一本书>>

酥皮饼干

- 千层酥皮面团
- 大象耳朵小酥饼
- 千层酥饼
- 奶酪酥皮条
- 咸酥饼干
- 杏仁千层派

蛋糕Cake

认识蛋糕

磅蛋糕

- 香柚马芬蛋糕
- 香蕉蛋糕
- 黑枣核桃蛋糕
- 香橙马芬
- 咖啡核桃马芬
- 巧克力香蕉蛋糕
- 巧克力布朗尼
- 大理石奶油磅蛋糕
- 李子杏仁蛋糕
- 古典巧克力蛋糕
- 柠檬奶油磅蛋糕

奶酪蛋糕

- 果干奶酪条
- 酸奶奶酪蛋糕
- 轻奶酪蛋糕
- 桃子奶酪蛋糕
- 马斯卡朋奶酪慕斯
- 柠檬奶酪蛋糕
- 经典提拉米苏
- 芒果奶酪蛋糕

清爽戚风蛋糕

- 平底锅蛋糕
- 咖啡戚风蛋糕
- 香蕉全麦戚风蛋糕
- 南瓜戚风蛋糕
- 无油红糖大理石戚风蛋糕
- 柠檬蜂蜜戚风蛋糕
- 桑葚戚风蛋糕
- 香草牛奶戚风蛋糕
- 胚芽布丁戚风蛋糕
- 酒渍桂圆戚风杯子蛋糕
- 香橙戚风蛋糕
- 超软巧克力戚风蛋糕
- 海绵蛋糕
- 基础海绵蛋糕
- 巧克力核桃海绵蛋糕
- 海绵蜂蜜蛋糕

<<烘焙新手必备的第一本书>>

焦糖香蕉蛋糕

蛋糕卷

原味海绵蛋糕卷

巧克力奶酪蛋糕卷

巧克力香蕉卷

芋泥蛋糕卷

咖啡戚风布丁卷

虎皮蛋糕卷

卡士达鲜果蛋糕卷

莓果酸奶冻卷

装饰蛋糕

黑森林蛋糕

奶油波士顿派

巧克力无花果蛋糕

玫瑰翻糖蛋糕

草莓鲜奶油蛋糕

圣诞树干蛋糕

圣诞老人树干蛋糕

桑葚鲜奶油巧克力蛋糕

慕斯蛋糕

鲜莓慕斯

提拉米苏慕斯

百香果奶露慕斯

咖啡慕斯

鲜果卡士达慕斯

鲜橙覆盆子慕斯

卡士达草莓奶酪慕斯

双色巧克力慕斯

鲜芒果慕斯

椰奶樱桃慕斯

其他甜点

草莓千层派

蛋挞

巧克力舒芙蕾

卡士达草莓派

附录 烘焙新手常见问题答疑

## <<烘焙新手必备的第一本书>>

### 章节摘录

版权页：插图：今天当小跟班，跟着老公到厂商那里谈事情。

刚好厂商离我们很想去的一家饭店很近，所以谈完事情，我们就去吃想了很久的“黑店”排骨饭。

在我还没离职以前，我们既是夫妻也是同事，更是彼此最好的朋友。

在旁边看着他认真谈事情时的专注表情，让我有一种安全感。

“黑店”虽然地处偏僻，但是每次去客人都很多。

前几年，店还没有扩充得这么大，还能看见年纪很大的老板亲自坐镇、收钱，但这两年却再没看到他的身影。

现在，店面交给孙子辈打点，也扩大了两倍，所以还没到吃饭时间，小巷子就已经塞车了。

很难相信这么不起眼的地方，有这么热闹的一家店。

其实，为什么会一家店的食物有特别深刻的印象，可能并不是因为料理特别美味的缘故。

很多时候是与第一次去吃的心情有很大关系。

这家店虽然貌不惊人，但总让我回想起恋爱的时光。

那时什么都没有的我们，吃着简单的排骨饭也甜蜜无比。

红糖有一种焦香微苦的风味，甜度比砂糖低。

在甜点中适当添加，可以创造出独特的口味：而整颗杏仁也让这款饼干充满了朝气。

## <<烘焙新手必备的第一本书>>

### 编辑推荐

《烘焙新手必备的第一本书》：推荐一，网络上超过1300万人次点阅率的肯定与支持。

推荐二，各美食博客公认制作图解最完整的一部烘焙食谱。

推荐三，《烘焙新手必备的第一本书》超过3000张图片，最详尽的分解步骤图示，跟着做就能成功！简单的包装技巧自己亲手做好的饼干或蛋糕，是送给亲朋好友的最佳伴手礼，只要利用包装袋、缎带或包装盒，就能为礼品加分，也更方便携带。

1.准备好各式各样的纸盒或透明包装袋（图1）2.将小饼干分类装入透明包装袋中，用缎带收口（图2）3.用纸盒直接盛装小西饼（图3）4.用透明玻璃纸包装切片蛋糕（图4）5.磅蛋糕先用玻璃纸包好（图5），外面再用牛皮纸包装（图6~图8）并用缎带装饰（图9）食谱界超强的西点烘焙书，全书超过3000张图片，最详尽的分解步骤图示，106道幸福甜点配方大公开，别犹豫，别怀疑，跟着做就能成功。

作者博客超过1300万人次点阅率的与支持！

饼干=塑形饼干11款+冷冻饼干7款+压模饼干9款+挤花饼干8款+酥皮饼干6款，蛋糕=磅蛋糕11款+士乳酪蛋糕8款+清爽威风蛋糕12款+海绵蛋糕4款+蛋糕卷8款+装饰蛋糕8款+慕斯蛋糕10款+其他甜点4款，全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会烘焙的入门技术，享受制作甜点的乐趣与成就感。

烘焙新手，必备的第一本书，106道超简单零失败的幸福甜点。



<<烘焙新手必备的第一本书>>

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>