

<<巧厨娘妙手烘焙>>

图书基本信息

书名：<<巧厨娘妙手烘焙>>

13位ISBN编号：9787543670051

10位ISBN编号：7543670054

出版时间：2011-5

出版时间：青岛出版社

作者：圆猪猪 编著

页数：271

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>

## <<巧厨娘妙手烘焙>>

### 内容概要

这是一本专门为烘焙爱好者打造的零起点图书，由搜狐名博主圆猪猪和青岛出版社美食生活工作室联合倾力打造，图片精美，教授详实，带您走入美妙魔幻的烘焙世界。

本书主要看点如下：

**品种齐全：**本书分为5个篇章，依次是烘焙知识、饼干篇、蛋糕篇、面包篇和酥挞篇，介绍了120余款美味西点的制作，每款西点都色香味俱全、精致美观，让您爱不释手。

**直观明了：**每一款西点作品，都附有6~24张制作过程的示范图片，并配有详细的文字说明。特别值得一提的是，本书还赠送了一张超大容量的光盘（240分钟），精选了30款最具代表性的经典西点，由作者圆猪猪亲自示范和讲解它们的做法。保证让您一学就会，轻松上手。

**成功率高：**每款西点的配方都是作者经多次实验获得的，还提供作者用心记录的制作心得和经验分享。建议您按照配方计量及图文所示步骤去做，能助您少走弯路，一次成功！

<<巧厨娘妙手烘焙>>

作者简介

一位热爱家庭、热爱美食的小主妇  
2007年开始在搜狐网开设个人美食博客：圆猪猪的小厨房  
2008、2009、2010连续三年荣获“搜狐十大美食家”称号  
现任《食品与生活》杂志专栏作者  
《贝太厨房》广州地区烘焙课老师

<<巧厨娘妙手烘焙>>

书籍目录

Chapter 1 烘焙必备

烘焙工具

烘焙材料

烘焙必备技法

Chapter 2 饼干篇

Chapter 3 蛋糕篇

Chapter 4 面包篇

Chapter 5 酥挞篇

## &lt;&lt;巧厨娘妙手烘焙&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：硅胶模具特性及使用要点硅胶模的好处就是防粘，容易脱模，可耐热至260℃，能承受瞬间温度变化，可以将模具从冰箱直接移至烤炉中。

如果是质量好的硅胶模，使用寿命约为200次。

具体使用要点如下：1每次使用完毕，以热水添加少许食用清洁剂清洗，请勿使用具有磨蚀力的清洁剂或泡棉清洗。

确保硅胶模具在每次使用前及储藏前都已彻底干燥。

2切不可让模具干烤，比如一个六连模，若只放满了三个模，另外的三个模里一定要装上清水。

不然的话空模具会烤坏，使用寿命会降低。

3为使烘焙成品达到最好的烤焙效果，可提前在硅胶模表层轻轻涂抹少量防粘的烤盘油。

如何清洗模具？

每次烘烤完蛋糕，面糊粘附在模具上，模具难以清洗，让人头疼。

无论哪一种材质的模具，都尽量不要用利器，也不要钢丝刷清洗，否则表面的镀膜很快就会磨损，起不到防粘的作用。

而且模具被刮伤后，会变得越来越容易粘面糊，一次比一次难洗。

最佳的方法是将烘烤过的模具，在热水中浸泡约半小时，待面糊软化、脱落时，先用脱模刀把表面略厚的一层刮干净。

再用“不锈钢专用洗涤海绵”清洗即可。

如果太多油，也可以滴加少许清洁剂。

纸质模具特性及使用要点纸质模具可不是一般家庭使用的饮水纸杯，而是耐高温的烘焙专用纸模，通常在奶油小蛋糕、海绵小蛋糕及马芬蛋糕时使用。

纸质模具有花式多样的外表，方便携带且免洗。

品质好的纸模，在烘焙时是不会烧焦、发臭的，而且具有防粘效果。

一般来说，纸质模分为两大类。

一类是硬质纸模：纸质较厚，纸杯可单独使用。

另一类是软质纸模：纸质较薄。

呈半透明状，不能单独使用，必须放在铁质模或是硅胶模内依附使用，否则面糊放入后会因为纸模太软而流出来。

小的时候，我家附近有一家糕点厂，每日经过都会被浓郁的糕点香味所吸引，肚里的馋虫也随之咕咕直叫。

那时总要与同伴们趴在柜台前，把小鼻子贴在玻璃窗上，闻上10多分钟才依依不舍地离去，对厂里做糕点的叔叔、阿姨们更是崇拜至极。

做梦也没有想到的是，长大以后，我自己竟也能折腾出像模像样的美味糕点。

记得2006年底，我瞒着老公，用500块钱买来一台烤箱、一个打蛋器和若干盆盆碗碗，开始了我的烘焙之旅。

趁老公上班不在家，我勤学苦练，老公快下班时我就赶紧收拾“战场”。

这种“地下工作”持续了一个多月，直到老公生日那天，我捧出亲手制作的第一个生日蛋糕作为爱的礼物。

他整个人惊呆了，一再擦亮双眼确认，没错，是真的，眼前确实是一个东倒西歪、七零八落、插着草莓、连奶油也快化掉的蛋糕。

“这是我吃过最好的蛋糕！”

”这份意外的生日礼物让老公感动了好久，从此便全力支持我的西点制作，而且绝对付诸实际行动——不管我的作品成功还是失败，他都会满心欢喜地吃下去，一点也不浪费，每次都表现出很“享受”的样子。

如今，朋友来串门儿，我会端出一盘热腾腾的披萨给他们解馋。

邻居家的小孩放暑假，我每隔几天会烤个蛋糕送去，聊表心意。

## <<巧厨娘妙手烘焙>>

写这篇文章的时候，我已经怀孕3个月了，想起宝宝以后每天都能吃到妈妈亲手做的低糖、低油、无添加剂的健康糕点，我心中就会荡漾起无比的幸福感。

也许，自己亲手制作的糕点外表看起来并不十分美观，却饱含着浓浓的情意，对家人而言，是多么值得夸耀的事情啊！

若能在茶会和宴席奉上自己精心制作的糕点，除了能让宾客有亲切之感外，还能让宴会的气氛和档次得到提升！

相信自己，只要跟随本书的步伐，用心去尝试，你会渐渐发现，能与亲朋好友分享亲手制作的饼干、蛋糕、面包、蛋挞.....将是多么幸福和快乐的事情！

<<巧厨娘妙手烘焙>>

编辑推荐

<<巧厨娘妙手烘焙>>

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>