

<<创意饼干>>

图书基本信息

书名：<<创意饼干>>

13位ISBN编号：9787544269094

10位ISBN编号：7544269094

出版时间：2014-2-1

作者：[日]中岛志保

译者：爱整蛋糕滴欢

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>

<<创意饼干>>

内容概要

“中岛老师的烘焙教室”系列是日本烘焙大师中岛志保非常受欢迎的一套作品，包括《笑脸饼干》《麦香蛋糕》《创意饼干》《戚风蛋糕》4本分册。

这套书每一本都有自己的主题的亮点，配方非常有创意，做出的甜点自然随性，就像每天要吃的饭一样，朴素又营养。

口感酥脆、清爽不油腻的饼干随时随地都可以取食，当下午茶时间的小零食、作为礼物送给朋友都是不错的选择。

不同于做法精细、口味浓郁的法式酥饼，本书介绍的各种饼干全部以无农药低筋粉、菜籽油为基本原料，同时搭配各种天然有机食材。

做好的饼干酥松爽脆，丝毫没有油腻之感。

另外，它们的做法非常简单，不用准备大量工具，通常只要一个搅拌盆、一个刮板就足够了。

全麦粉、干果、坚果、豆浆、巧克力、枫糖浆……种类多样的配料让这些饼干就像每天的主食一样能够带给你丰富的营养和能量。

焦黄的燕麦饼、草绿色的抹茶饼、深棕色的巧克力饼，方的、圆的、星形、花朵状，简单的饼干也可以有变化无穷的口味和外形。

<<创意饼干>>

作者简介

1972年生于新潟县、曾在唱片公司、出版社、越南料理店、天然食品料理店工作。2006年开设了自己的点心工房——foodmood（美食心情），活跃在各种甜点研究活动中。她做的甜点以零胆固醇的菜籽油、新鲜鸡蛋、粗制糖、干果、坚果等有益健康的食材为原料，不含黄油和鲜奶油，别具特色。著有《中岛老师的无添加烘焙书》和“中岛老师的烘焙教室”系列等。

<<创意饼干>>

书籍目录

前言

Part 1 基础饼干

烤盘饼干（全麦饼干）

勺子成型饼干（柠檬椰蓉饼干）

冰曲奇（黄豆粉曲奇）

压模饼干（焦糖&肉桂粉饼干）

混合即可的饼干（花生酱饼干）

黑糖饼干

杏仁枫糖浆饼干

巧克力椰蓉饼干

燕麦饼干

夏威夷果球

巧克力摩卡饼干

抹茶豆渣饼干

巧克力酥饼

金楚糕

荞麦松饼

芝麻方饼

鸡蛋酥饼

杏仁国王饼

甜酒饼干

Part 2 花色繁多的饼干

美国山核桃蛋白饼

贵妇人之吻

酥饼

苹果棒

无花果饼干卷

佛罗伦汀焦糖饼

玉米片饼干

手指饼干

椰蓉花林糖

Part 3 咸脆饼

酒糟脆饼

咸味黑芝麻普雷结

咖喱脆饼

柚子胡椒脆饼

玉米脆饼

罗勒脆饼

西红柿黑橄榄普雷结

<<创意饼干>>

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>