

<<0基礎也不失手! 好想咬一口的不>>

图书基本信息

书名：<<0基礎也不失手! 好想咬一口的不敗手作點心x83>>

13位ISBN编号：9789866191206

10位ISBN编号：9866191206

出版时间：2012-2-14

出版人：柿子文化事業有限公司

作者：趙筱蓓 著

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>

## <<0基礎也不失手! 好想咬一口的不>>

### 內容概要

在家做出吃了會幸福的點心料理書83道大家最想學、最受歡迎、百吃不膩的世界經典點心 230張關鍵步驟圖一看就懂，達人的不藏私成功秘訣、一定會用得到的烘焙工具介紹，看了會微笑的美味典故、故事，不白花錢、超容易學，每個人都可以享受0%失敗的幸福點心時光！

絕不失敗tips，世界經典滋味手到擒來，何時何地都可以Sweet You Heart！

【典藏蛋糕】戚風蛋糕、舒芙蕾、天使蛋糕、布朗尼、馬芬、法式薄餅、乳酪蛋糕……【魔法麵包】甜甜圈、肉桂卷、丹麥麵包、奶油小餐包、貝果……【熱門塔&派】蔬菜鹹味派、法式千層派、西洋梨芙蓮、蘋果派、葡式蛋塔……【異國風餅乾】貓舌餅、美式鄉村餅乾、英式司康餅、德國結……

【超口感布丁果凍】雞蛋布丁、鮮乳酪、烤布蕾、米布丁……【人氣小點心】水果軟糖、大福、羊羹、霜淇淋、雪酪……不論法國、義大利、紐澳、德國、奧地利，還是和風、中式的經典點心，走跳料理江湖多年，烘焙甜心Patty不藏私，所有成功製作訣竅、美味享受大公開—— 烤好的磅蛋糕隔日食用最夠味。

糖時若起泡，水果軟糖的口感會變差，所以要用沾水的刷子刷去泡沫。

用吉利丁做果凍、布丁時，先與白砂糖拌合再倒入液體中，可避免結塊。

冷凍過的咸派皮一定要放在冷藏室解凍，置於室溫下解凍會讓派皮變濕。

蛋白霜餅要使用未冰過的新鮮雞蛋，製作時也要避免任何油氣和水分。

點心 故事 手作食譜step by step，滿足你的浪漫想像，享受做點心的樂趣！

一邊製作甜點，一邊還能認識各式糕點的典故、趣聞，此外，自稱「螞蟻」、對甜點極度狂熱的烘焙甜心Patty還要跟我們訴說她與糕點的點點滴滴。

1927年烤出第一個戚風蛋糕之後，配方竟被隱藏20年之久！

布朗尼因使用不打發的蛋，在國外食譜被分在餅乾類。

沙哈飯店和戴蒙烘焙坊居然為了沙哈蛋糕打了百年官司。

第一次世界大戰時，紐澳婦女寄送燕麥餅乾給遠在他鄉最愛的另一半。

提拉米蘇在義大利文中有「帶我走」的意思。

不管您是夢想開咖啡館、甜點店，還是想送一份甜蜜小禮傳達心意，或只想要好好享受一下悠閒的下午茶時光，《0基礎也不失手！

好想咬一口的不敗手作點心×83》都是一本值得擁有的好書，這回請不要錯過。

本書特色 蛋奶素可食。

蛋糕、麵包、派&塔、餅乾、布丁果凍、人氣小點心，6種人氣糕點類型一把罩，想做什麼就做什麼。

簡單易懂材料、準備、作法表+230張關鍵步驟、成品圖+不失敗Tips=83款歷久彌新經典點心。

使用天然食材，少化制、人工添加，點心DIY，享受無負擔。

吃點心配故事，介紹各式糕點的特色、起源、沿革與歷史脈絡，好看、好吃、好做。

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>