

<<司康&比司吉>>

图书基本信息

书名：<<司康&比司吉>>

13位ISBN编号：9789866210211

10位ISBN编号：9866210219

出版时间：2013-5-6

出版时间：出版菊文化事業有限公司

作者：森岡梨

译者：許孟菡

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>

## <<司康&比司吉>>

### 内容概要

英國人稱作司康Scones；美國人叫它比司吉Biscuits。

作者森岡 梨在東京青山所經營的人氣糕餅店「A.R.I」，至今五年來提供各種甜鹹的點心，包括本書中的司康比司吉。

不只是搭配下午茶抹上奶油與果醬享用的司康，也有讓有點餓或是不愛吃甜食的客人輕鬆品嚐，如同正餐般的鹹味比司吉。

其中的豐富與變化，絕對超出你的想像！

司康與比司吉，可以透過冷凍保存起來。

當你熟練了作法之後，請盡情享受現烤現吃的樂趣。

晚上有閒暇的時候，把粉類、奶油材料計量好事先準備起來，置於冷藏室中。

隔天一早只要混合材料整形，在等待咖啡煮好的時間裡，剛好可以出爐。

不但可以成為特別的早餐，作為佐餐的搭配或是伴手禮更是能讓人眼睛一亮！

6種基本材料，初學者也不會失敗！

在「司康比司吉」書中，有非常詳細的圖解步驟及做法，只要手邊有低筋麵粉、奶油、牛奶、細白砂糖、鹽、泡打粉這6種材料，就能夠隨時快速製作出各種司康比司吉。

添加牛奶、雞蛋、鮮奶油的3種司康麵團

添加牛奶的比司吉：藍莓司康、巧克力豆比司吉、細香蔥芝麻比司吉、切達起司比司吉...

添加雞蛋的司康（比司吉）：杏桃乾與杏仁片司康、帕梅善起司比司吉、培根洋蔥比司吉...

添加鮮奶油的司康（比司吉）：起司片司康、黑橄欖鯷魚比司吉、香草比司吉、無花果乾與綜合胡椒粒比司吉...

以司康與比司吉麵團，變化12個月甜鹹點心：奶油草莓蛋糕風司康、黑櫻桃蛋糕、披薩風比司吉、番茄帕梅善起司比司吉、野菇濃湯比司吉、蘋果司康、黃桃盅司康...

以同款麵團烤出各式形狀

製作出美味烘烤點心 - 日本人氣名店A.R.I的祕訣

司康與比司吉輕鬆取代早餐麵包！

你一定會體驗到與過往經驗中所熟知的「司康比司吉」截然不同的口感。

歡迎所有朋友一起來試試，願大家都能沈浸在製作的樂趣當中！

## <<司康&比司吉>>

### 作者简介

日本人氣名師 森岡 梨 (MORIOKA ARI)  
位於東京・青山烘焙點心店「A.R.I」的店主。

隻身前往紐約，於製學校以及餐廳學習。

創作出許多使用當季水果、香料、蔬菜等講究的馬芬、司康與比司吉、蛋糕等。

此外也在馬芬專售店「Muffinari's」以指導的方式重現「A.R.I」的風味。

現在有三鷹店、新宿店、日本橋三越店3間店鋪，於企劃業界也十分活躍。

著有『A.R.I的點心提案』、『ARI的餅乾提案』。

[www.ari-aoyama.com](http://www.ari-aoyama.com)

## &lt;&lt;司康&amp;比司吉&gt;&gt;

## 書籍目錄

- P2 關於司康（比司吉）---作者序
- P4 關於材料與道具
- P48 讓司康（比司吉）變化更豐富的砂糖奶油酥粒
- PART 1 添加牛奶、雞蛋、鮮奶油的3種司康
- plain milk biscuits 原味牛奶比司吉 P10
- chocolate chip biscuits 巧克力豆比司吉 P12
- walnut biscuits 核桃比司吉 P14
- chives & sesame biscuits 細香蔥芝麻比司吉 P14
- blueberry biscuits 藍莓司康 P16
- cheddar cheese biscuits 切達起司比司吉 P18
- monkey banana biscuits 香蕉司康 P18
- coffee biscuits 咖啡司康 P20
- plain egg biscuits 原味雞蛋司康 P24
- parmesan cheese biscuits 帕梅善起司比司吉 P27
- sweet potato biscuits 地瓜司康 P28
- corn grits biscuits 甜玉米粒司康 P28
- sour cream & raisin (cranberry) biscuits 酸奶油葡萄乾（蔓越莓）司康 P30
- bacon & onion biscuits 培根洋蔥比司吉 P32
- dried apricot & slice almond biscuits 杏桃乾與杏仁片司康 P32
- plain fresh cream biscuits 原味鮮奶油司康 P36
- slice cheese biscuits 起司片司康 P39
- black olive & anchovy biscuits 黑橄欖鯷魚比司吉 P40
- herb biscuits 香草比司吉 P42
- lime biscuits 萊姆司康 P44
- dried fig & mixed pepper biscuits 無花果乾與綜合胡椒粒比司吉 P44
- Asian pear crumble biscuits 梨子奶油酥粒點心 P50
- PART 2 以司康與比司吉麵團，變化12個月甜鹹點心
- Strawberry shortcake style 奶油草莓蛋糕風司康 P54
- Dark cherry cakes 黑櫻桃蛋糕 P56
- Pizza style biscuits 披薩風比司吉 P58
- Yellow peach pot biscuits 黃桃盅司康 P60
- Grapefruit biscuits cakes 葡萄柚蛋糕司康 P62
- Tomato & parmesan cheese biscuits 番茄帕梅善起司比司吉 P64
- apple biscuits 蘋果司康 P66
- pumpkin biscuits 南瓜司康 P68
- mushroom stew biscuits 野菇濃湯比司吉 P70
- Xmas crumble biscuits 聖誕砂糖奶油酥粒司康 P72
- chocolate chunk biscuits 巧克力塊司康 P74
- caramel biscuits 焦糖司康 P76
- Column
- P22 輕鬆取代早餐麵包！
- P34 以同款麵團烤出各式形狀
- P46 我的配方筆記
- P78 製作出美味烘烤點心 - 日本人氣名店A.R.I的祕訣

<<司康&比司吉>>

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>