

<<一學就會零食小點心>>

图书基本信息

书名：<<一學就會零食小點心>>

13位ISBN编号：9789866485268

10位ISBN编号：9866485269

出版时间：2009/04

出版人：楓書坊

作者：貴夫人社編輯部 阿部浩二

页数：96

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>

<<一學就會零食小點心>>

內容概要

簡易糕點烘焙最受青睞的餅乾、蛋糕、小泡芙、塔派等烘焙出簡易美味的糕點要想達成零失敗率的完美烘焙記錄，需要懂得一點技巧。

我們將為大家介紹烘焙的訣竅及常使用到的基本作業。

烘焙糕點的基礎入門烘焙糕點的訣竅與基本作業要想達成零失敗率的完美烘焙記錄，需要懂得一點技巧。

這一頁我們將為大家介紹烘焙的訣竅及常使用到的基本作業。

將雞蛋放置於室溫下從冰箱中剛拿出來的雞蛋需要解凍，否則不僅很難和砂糖一起攪拌均勻，更不容易打發。

在製果進行前的15~20分鐘前，要記得提早先將雞蛋取出置於室溫下。

如果時間較趕，或冬天室溫較低的情況下，我們也可以將雞蛋放進溫水中讓雞蛋溫度升高。

粉類要預先過篩低筋麵粉在使用之前，一定要記得先利用萬能濾網過篩。

之所以要將細小的麵粉球塊打散，是為了想讓粉狀的麵粉內充滿空氣。

只要麵粉裡頭可以充滿空氣，烘焙出來的蛋糕也會相對變得比較膨鬆，口感也會比較綿密細緻。

低筋麵粉一旦忘了過篩，不僅製作麵糊時容易結成一球球的，烤出來的蛋糕也會因為受熱不均而變得硬梆梆的。

在將可可亞粉或蛋糕發粉等粉類，和低筋麵粉一起使用的同時，也不要忘了事先過篩後再仔細將它們攪拌均勻。

<<一學就會零食小點心>>

作者簡介

貴婦人出版社 阿部浩二 貴婦人出版社是日本知名的出版社，出版類型為生活一般類生活用書，出過上千本書籍，其編輯部針對編織、服飾、食譜、園藝、等主題，結合最新潮流，然後編輯出版，本書是其系列作品中

<<一學就會零食小點心>>

编辑推荐

本書特色 簡易糕點烘焙 最受青睞的餅乾、蛋糕、小泡芙、塔派等 烘焙出簡易美味的
糕點

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>