

## <<Sammi的完美烘焙配方>>

### 图书基本信息

书名：<<Sammi的完美烘焙配方>>

13位ISBN编号：9789868889620

10位ISBN编号：9868889626

出版时间：2012-11-28

出版人：幸福文化

作者：鍾莉婷

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>

## <<Sammi的完美烘培配方>>

### 內容概要

有時候一個完美的甜點，遠比甜言蜜語更能融化人們的心。

請記下這五十個完美烘焙配方，它能帶給你五十個美好關係。

曾經有一位互不來往的朋友，吃了她親手製作的鹹派而誤會冰釋，兩人從此成為麻吉好友。

有一次她使用了媽媽栽種的香水檸檬，意外地讓傳統的馬德蓮娜甜點有了新風味，現在成了媽媽最愛的點心。

為了捉摸孩子的成長心事，她特別安排一次煎餅時間，在母子聯手製作的過程中，互動愈加親密。

Sammi自從接觸專業西點烘焙之後，深刻地感受到甜點的魅力。

不論是在法國藍帶廚藝學院學習期間，餐廳工作的日子，或是家庭生活中，烘焙，一直為她帶來意想不到的改變。

嚴選食材 × 絕佳的份量比例 × 親情、友情、愛情=五十個完美的烘焙配方。

Sammi匯集多年來的烘焙心得，用五十個故事、五十個完美烘焙配方，向大家分享烘焙帶來的美好關係。

書中更透露烘焙的巧妙技巧，只要懂得使用本地的好食材，傳統的西點也能成為台灣人喜愛的口味；美妙地掌握食材的份量比例，就能做出讓人無法抗拒的味道；最重要的是善用小技巧，想要抓住親友的心一點都不難。

全書以詳細的步驟圖解，以最簡易的器具和方式，讓大家學習到最精華的內容。

從每一道西點當中，可以找到你我似曾相識的故事，可以嚐到無法忘記的好味道。

請記下每一個完美烘焙配方，它們將會為你帶來不同的人生滋味。

本書特色：

結合美味與感動的50個完美烘焙配方，將為你帶來美好關係，是值得收藏的私房食譜。

全書以詳細的步驟圖解，以最簡易的器具和方式，讓新手也可以學會最精華的烘焙技巧。

作者沉潛專研多年的烘焙秘方，第一次公開，傳授令人讚賞的秘密。

內含餅乾、蛋糕、麵包、甜點、鹹品、甜品、糖果和飲品等完整的西點類別，傳統加創新，風味獨具。

以田園的視覺呈現，以花園裡的香草入菜，閱讀此書即能感受悠閒的居家烘焙生活情趣。

## <<Sammi的完美烘培配方>>

### 作者简介

Sammi，是一位善於將美食與生活結合的生活家。  
在她的創意和巧手之下，每一個西點都有豐富的風味和故事。

在澳洲雪梨Le Cordon Bleu（法國藍帶廚藝學院）主修西點料理期間，學得一手烘焙技巧，加上在International College of Hotel Management主修飯店管理的學習經驗，讓她比別人擁有更完整的餐飲服務概念，於是回到台灣，親手規劃經營了以自然花園為主題的烏樹林餐廳。

Sammi的創造力源源不絕，隨時都會激發出好點子，不管在各大公司或個人舉辦外燴餐宴、主題派對、婚宴上，都能呈現融合美食、佈置與感性的完美宴會。  
近年來陸續接受雅砌、ELLE、marie claire . . . 等各大雜誌專訪。

## <<Sammi的完美烘焙配方>>

### 书籍目录

- . 作者序--做菜是一件很簡單的事!
- . 本書使用器具
- 必學烘焙技巧
- 烘焙材料的選擇和作用
- 烘焙注意事項
- Part1.Baking—Biscuit烘焙餅乾
- 1.Madeleine 馬德蓮娜貝殼蛋糕(媽媽栽種的香水檸檬)
- 2.Pamlers 心型酥(很多心的餅乾)
- 3.Viennese biscuits 結婚喜餅(妹妹結婚快樂!)
- 4.Sables diamantes 鑽石餅乾(帶著閃鑽的餅乾)
- 5.Gingerbread people 薑餅人(餅乾也是畫布)
- 6.Biscotti 義大利硬餅乾(這是大人的味道)
- 7. Muesli slice 燕麥bar(給小孩的另類早餐)
- PART2.Baking—Sweet烘焙甜點
- 1.Fruits tart 季節水果塔(救急的甜點)
- 2.Lemon meringue pie 檸檬馬林派(願賭服輸)
- 3.Clafoutis 櫻桃卡拉芙蒂派(非常家常的一道法式甜點)
- 4.Peach galettes 甜桃派(派皮也可以這樣做)
- 5.Blue berry jam crumble 藍莓麵包酥派(周末的沙發電影時間)
- 7.Apple turnover 蘋果餃(請不要從菜單拿走)
- 8.Pithivier 國王派(請你嫁給我吧!)
- 9.Pine apple upside-down tart 鳳梨塔(嗚...好驚險..)
- 10.Strawberry mille-feuilles 草莓卡士達千層派(向自己挑戰)
- 11. Croquembouche 泡芙塔(在雪梨工作的法國甜點店給我的磨練)
- 12. Paris brest 巴黎手環泡芙(我是輪胎來著!)
- )
- PART4.Baking—Cake烘焙蛋糕
- 1. Lamington 萊民頓蛋糕磚(和朋友在澳洲的鄉愁回憶)
- 2.Brownie 巧克力布朗尼(烤過頭的溶岩巧克力蛋糕)
- 3.Banana cake 香蕉蛋糕(對,這是台灣的香蕉)
- 4.Carrot cake 胡蘿蔔蛋糕(把蔬菜做在蛋糕裡)
- PART4.Baking—Bread烘焙麵包
- 1.Pearl sugar brioche 布里歐麵包(你是誰?  
麵包先生還是甜點小姐?)
- )
- 2.Yogurt scone 優格司康餅(給貴婦的下午茶)
- 3. Bread sticks 香料麵包棒(擋一擋你的飢餓!)
- )
- PART5.Baking---- Savory 烘焙鹹點
- Pizza dough basics/ Patate pizza 馬鈴薯披薩(義大利人和中國人的關係?)
- )
- Brekky pie 餡餅派(冰箱的清道夫)
- Croque madame muffins ?克太太馬芬(?克先生在哪裡?)
- )
- Spinach and ricotta omelet 菠菜起司烘蛋(要秀廚藝時的簡易料理)

## <<Sammi的完美烘焙配方>>

Short pastry, quiche 法式培根起司鹹派 (讓人改變印象的鹹派)

Vol-au-vents 派對小杯子(不用洗碗盤！

)

Sheppard ' s pie 農夫派 (給在花園工作的爸爸)

Baked cheese pear boat 烤洋梨起司船(認識我，就會愛上我！

)

PART6.Pastry --不用烤箱的甜點

1.Churros 西班牙油條(讓人著了魔！

)

2.Italian ricotta doughnut 義大利甜甜圈(留住牌友的最佳武器)

3.English burnt custard 焦糖布蕾(英法爭議不休的甜點)

4.Bread and butter pudding 土司布丁(哇! 這樣也可以做成布丁！

)

5.Rice pudding 米布丁(用米做的布丁)

6.Berry jelly 莓?果凍(甜點類的鑽石)

7. Mango pudding 芒果布丁(也是一種派斷)

8.Yogurt 手工優格(一定要用克寧)

9. Banana samosa 印度甜味咖哩餃(嫁給印度人的姐姐的餐桌甜點)

10.Vanilla ice-cream/ Rum and raising ice-cream 香草/萊姆葡萄冰淇淋(在家就可以做的冰淇淋)

PART7.Others 糖果與飲料

1. Salt flavored milk sugar ?味牛奶糖 (這是我懷念你的方式)

2. Rice cracker chocolate 米果巧克力 (我們在吃包裝還是食物？

)

3. Passion fruit jelly 百香果水果軟糖(媽媽們請安心！

)

4.Chocolate fondue 熱巧克力(在零下十度的一?溫暖)

5.Tomato relish 蕃茄果醬(鹹果醬帶著走)

6. Strawberry fool 草莓笨蛋飲(網球賽記得帶著我)

7. Virgin mojito 摩奇多調酒(沒酒精也微燻)

【附錄】

. 烘焙材料店家索引

<<Sammi的完美烘焙配方>>

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>