

<<轻食小茶饼>>

图书基本信息

书名：<<轻食小茶饼>>

13位ISBN编号：9787122036155

10位ISBN编号：7122036154

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业

作者：黄盈莹

页数：119

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>

<<轻食小茶饼>>

前言

自小学时候,我已经对做曲奇饼、烤蛋糕很感兴趣,常常试做,很遗憾唯一未能成功的,便是蛋糕。由于每次烤蛋糕都告失败,所以我有一个梦想,做一个完整而又成功的蛋糕,便心满意足了。一次机缘,认识了蔡洁仪校长,藉她的关系遇到恩师杜智翔先生,学习了很多做西饼的技巧。然后,跟随他做助教,更得到两位尊长的鼓励而成为业余烘焙导师。

多谢蔡校长给了我一个机会,也多谢杜sir的提携,他们改变了我生命中的部分里程,让我生活得更精彩灿烂。

这次动笔写书,对我来讲是一个很大的挑战,除了独挑大梁外,还花了九个月在筹备和试练,不断尝试、失败、再尝试,整个过程有苦有乐,中途也曾想过放弃,多谢编辑小姐给我很大的鼓励,才得以完成这本书。

回说这本书特别之处是,全书以松饼和小蛋糕为主题,主要材料是牛油、菜油、橄榄油、面粉、泡打粉、鸡蛋等,制作过程却比做一个慕斯蛋糕简单,只要家中有一具烤炉便可。

编写这本书的目的是,希望能与读者分享制作松饼、小蛋糕的心得、出来的成果和美味的"home made"食品。

最后,多谢我丈夫和家人的鼓励。

并感激冯华青女士与Cecilia的帮助,以及摄影师Johnny高超的拍摄技术。

<<轻食小茶饼>>

内容概要

“谁是下午茶的创始人？”

”本书从小茶饼的历史开讲，不但从“软绵绵的小蛋糕”“小杯松饼”“牛油蛋糕和英式小圆饼”三方面，分门别类地详细介绍了49种下午茶的最佳拍档小茶饼的制作方法，更将轻松的下午茶文化，以及浪漫温馨的闲适生活传递给读者。

图片精巧细致，英文版的注脚让你的小茶饼更加精纯地道。

<<轻食小茶饼>>

书籍目录

茶饼事件簿 1 谁是第一位下午茶倡导者？

2 “Tea time”和“High tea”区别在哪儿？

3 我是小茶饼！

有没有兴趣听听我的小故事常用工具和材料介绍 1 制作西点的用具 2 饼模的魅力 3 茶饼的基本

材料基本制作技巧 1 榛子小蛋糕(全蛋法) 2 红豆蛋糕(蛋白蛋糕) 3 松饼 4 牛油蛋

糕 5 英式小圆饼茶饼制作室 法式小蛋糕 黄金牛油蛋糕砖 柠檬小蛋糕 小麦蛋糕 朱古力碎

小蛋糕 朱古力蛋糕 伯爵红茶蛋糕 咖啡杏仁蛋糕 特浓朱古力蛋糕 香橙蛋糕 核桃蛋糕 榛子

蛋糕 花生蛋糕 花花蛋糕 红豆绿茶蛋糕 红豆蛋糕 海苔蛋糕 绿茶黑芝麻蛋糕 朱古力心形蛋

糕 杏仁蛋糕 云石蛋糕小杯松饼 香蕉松饼 甘笋松饼 蓝莓松饼 朱古力粒松饼 核桃松饼 葡

萄干松饼 豆奶松饼 姜汁蜂蜜无花果松饼 杏仁粒果酱朱古力松饼 生日杯子蛋糕 苹果肉桂松饼

全麦松饼 杂果仁松饼 柠檬芝麻松饼 杂莓乳酪松饼 杂干果蛋糕 南瓜松饼 柠檬可乐松饼

粟米松饼 芝士松饼自然味道的牛油蛋糕和英式小圆饼 柠檬牛油蛋糕 香橙蜂蜜蛋糕 香蕉核桃牛

油蛋糕 云石牛油蛋糕 葵花子英式小圆饼 葡萄干英式小圆饼 全麦英式小圆饼 芝士英式小圆饼

<<轻食小茶饼>>

章节摘录

插图：

<<轻食小茶饼>>

编辑推荐

《轻食小茶饼》由化学工业出版社出版。

<<轻食小茶饼>>

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>