

<<孟老师+5位烘焙达人的幸福点心>>

图书基本信息

书名：<<孟老师+5位烘焙达人的幸福点心>>

13位ISBN编号：9787122118622

10位ISBN编号：7122118622

出版时间：2011-11

出版时间：化学工业出版社

作者：点心志

页数：127

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>

<<孟老师+5位烘焙达人的幸福点心>>

内容概要

你还为烘焙不出好吃的点心而懊恼吗？

孟老师和5位烘焙高手用最简单的工具、最细致的语言、最贴心的独家小秘诀帮助您完成整个烘焙的全过程。

您想不到的细节，达人们都会帮您想到，即使您没有烤箱、没有电子称，烘焙高手们一样可以教您做出美味的点心。

书中详细、精美的细节分布图，独家放送的烘焙配方，都是孟老师及达人们的招牌例作。

本书从最基础的教起，是一本新手做烘焙零失败的必备宝典。

<<孟老师+5位烘焙达人的幸福点心>>

作者简介

烘焙名师并且是畅销食谱作家。

她曾在美国威尔顿蛋糕装饰学校进修蛋糕装饰、糖艺和糖塑课程，并担任“料理美食王”、“食全食美”等电视节目的西点教学老师，并在《自由时报》的《美食主张》栏目发表多篇烘焙文章。

孟老师的著作：《孟老师的100道面包》、《孟老师的100道小蛋糕》、《孟老师的100道手工饼干》《孟老师的下午茶》等。

<<孟老师+5位烘焙达人的幸福点心>>

书籍目录

PART 1 开始做点心的第一步

用对基础材料，做点心成功的第一步
选对好工具—从称量、混合一次搞定
烤箱，你选对了吗？

我的第一台烤箱

PART 2 搞懂10个烘焙“关键词”，新手上路零失败

达人1 烘焙达人“王传仁”，教你10个常见的烘焙词汇

- 01 软 化
- 02 融 化
- 03 膨松剂
- 04 筋 度
- 05 过 筛
- 06 静置松弛
- 07 打 发
- 08 乳 化
- 09 隔水加热
- 10 烤箱预热

PART 3 孟兆庆老师与五位达人亲自传授拿手点心

达人2 “孟兆庆”老师，5堂不失败的巧克力甜点课

孟兆庆老师的烘焙之路

孟老师说：“第一次做点心，这5个秘诀最重要！”

点心女王的冬季飨宴—巧克力

层次丰富的“巧克力坚果棒”

微醺的甜美“酒香松露球”

绵密醇厚的满足“香浓巧克力乳酪蛋糕”

入口即化的滑顺“香醇可可奶酪”

暖入人心的温存“棉花糖热巧克力”

达人3 法式甜点师傅“Season”，

示范[在家就能做]的经典法式甜点

顶级法式甜点的追寻之路

季节师傅说：“第一次做点心，一定要记住4个学习重点。”

常温蛋糕与奶油的美味关系

法式家常点心“柠檬糖霜玛德莲”

经典重现“巧克力磅蛋糕”

玛丽皇后的最爱“焦糖咕咕霍夫”

只用4种材料就能做“杏仁闪电泡泡”

达人4 人气部落“小熊与厨房的非常关系”

教你不用磅秤就能做的点心

小熊用点心抚慰人心

小熊老师说：“第一次做点心，新手们该注意4件事。”

只要量杯量匙+当季蔬果开始做点心吧

<<孟老师+5位烘焙达人的幸福点心>>

随心所欲的“南瓜松饼”

器具简单的“南瓜干果饼干”

单纯的美味“脆皮杏仁糖地瓜”

健康美味的“地瓜鲜奶小馒头”

达人5 烘焙网拍达人“阳光派报”，

制作幸福满溢的手工点心

阳光派报：用做点心沉淀心灵

阳光派报：“第一次做点心，不可不知的4个成功秘诀。

”

一碗搞定“千层可丽饼”

千变万化的“法式千层岩烧”

简单易学的经典风味“橙汁可丽饼”

不用烤箱也能做的“脆皮焦糖布蕾”

复制英国妈妈的家常风味“苹果奶酥”

简单又有变化的“果酱西洋梨奶酥”

达人6 美味部落“妙·家庭厨房的味觉实验课”

用果酱甜蜜每一天

妙·家庭厨房的味觉实验课

妙说：“第一次做烘焙，掌握4诀窍就能轻松上手！”

”

做果酱的4个基本动作

果酱的多变吃法

雍容饱满的“肉桂核桃苹果果酱”

极致纯粹的“带皮香橙果酱”

甜蜜温暖的“太妃糖酱”

章节摘录

版权页：插图：

<<孟老师+5位烘焙达人的幸福点心>>

编辑推荐

《孟老师+5位烘焙达人的幸福点心》编辑推荐：孟老师帮助根据自己的需要选择工具，不会使您盲目购买烘焙工具，帮您省钱。

为新手做了大量的知识填充。

每个人在烘焙的时候都会有步骤是要软化、过筛或者打发等，这些名词到底都是干什么的，为什么要这样做，这样做时有什么诀窍，不会让您出现失败的状况，只有《孟老师+5位烘焙达人的幸福点心》细致告诉了你这些。

只有了解了这些，烘焙爱好者们才不会照本宣科，才能做出充满自己心意的点心。

每位达人都有自己的特色。

每位达人都与您分享自己的第一次烘焙心得。

《孟老师+5位烘焙达人的幸福点心》中共有六位达人，不论是巧克力甜点、还是经典的法式甜点、甚至是很平民很窝心的水果可丽饼、布丁，都一一告诉你怎样去做，并且不会失败。

掌握了不同种类的点心，你在任何场合都能得心应手。

达人老师细心教会大家如何在家自己制作果酱，不但美味而且健康，让您远离塑化剂等各类添加剂，自己动手操作最放心。

材料好买、工具简单、操作简单。

虽然每款点心的配方是固定的，但是达人们会告诉你每个配方的精髓之所在，让烘焙新手们能够举一反三，随意加入自己喜欢的元素，开发出自己的美味点心。

全书有157个烘焙秘诀，全程给您知道。

只要您不嫌啰嗦，肯定能做出不失败并且美味的点心。

6位达人“不藏私”的烘焙秘诀大解析；点心女王孟兆庆老师、法式甜点师傅Season、人气博主小熊、烘焙达人王传仁、美味博主谢妙芳、人气烘焙网拍达人阳光派报，一同传授新手做点心的诀窍，与您分享自己第一次烘焙的心得。

“没烤箱”、“没电子秤”一样可以做点心；没有电子秤、没有烤箱都不妨碍做点心的热情，一只量杯量匙、平底锅、蒸锅就能做点心。

独家示范13款不用烤箱就能做的小点心，一看就能轻松学会。

详细图解“157个”做点心的关键诀窍；配方是固定的，了解烘焙的精髓之所在才能举一反三，烘焙达人从原理到实际操作，全方位解答，不只学到配方上所教的点心，还能活学活用，超级简单。

“无添加剂”美味又健康；达人老师细心教会大家如何在家自己制作果酱，不但美味而且健康，让您远离塑化剂等各类添加剂，自己动手操作全家都放心。

人气点心大揭秘！

不用烤箱就能轻松制作的美味点心首度大公开！

贴心赠送彩色超大拉页！

157道不败秘诀。

烘焙女王孟兆庆老师！

打造5堂不失败的巧克力甜点课！

人气点心大揭秘！

不用烤箱就能轻松制作的美味点心首度大公开！

达人老师专业示范！

在家就能做的经典法式甜点！

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>