

<<新手烘焙圣经>>

图书基本信息

书名：<<新手烘焙圣经>>

13位ISBN编号：9787506490276

10位ISBN编号：7506490277

出版时间：2012-10

出版时间：中国纺织出版社

作者：李健伟 编

页数：140

字数：165000

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>

<<新手烘焙圣经>>

内容概要

女孩子心中永远经典的甜点烘焙！
甜蜜，你也可以拥有！

翻开本书，走入大伟的烘焙世界。
如何打发蛋黄，和面、发酵、制作，详细的制作步骤，高清的美食图片，亲手做出一盘甜点的充实与成就感，品尝着脸上洋溢的喜悦，这将是一次最棒的烘焙体验！

<<新手烘焙圣经>>

作者简介

李健伟，高级西餐烹调师，高级营养保健师，“金勺奖”大厨。
他师从著名西餐烹饪大师，先后就职于国贸饭店、嘉里中心饭店、东方君悦大酒店等多家涉外星级酒店，后担任中国著名美食杂志《贝太厨房》特约编辑、食品造型师及贝太厨艺生活沙龙客座讲师。曾多次以主厨和特聘嘉宾的身份参与热播大众美食栏目《食全食美》、《快乐生活一点通》的录制，深受观众的喜爱；并与北京电视台、上海SVP影视制作中心联手主办了多期美食讲座和评选活动。

<<新手烘焙圣经>>

书籍目录

烘焙梦想之旅

纷至沓来 烘焙料理，器材用料

一学就会 烘焙料理，两大难点

Part1 新手自制美味蛋糕

多味小蛋糕

黑森林蛋糕

草莓奶酪蛋糕

桃子天使蛋糕

蓝莓蛋糕卷

水果抹茶蛋糕

柠檬奶油蛋糕

抹茶红豆蛋糕

香草戚风蛋糕

杏肉奶酪蛋糕

草莓大理石蛋糕

香草布丁蛋糕

.....

Part2 面包零失败体验

Part3 在家做最健康的手工饼干

Part4 健康低脂的幸福甜品

附录：烘焙甜品，你不可不知的

<<新手烘焙圣经>>

章节摘录

版权页：插图：黄油 黄油是从牛奶中提炼出的固态油脂，它是制作烘焙成品的主要材料之一。市面上一般有无盐黄油及含盐黄油两种，含盐黄油通常其中含有1%~2%的盐分，但更多情况下制作西点都会使用无盐黄油。

黄油在烘焙甜点时，能够使甜点口感柔软，增强甜点的风味。

黄油需要冷藏或冷冻保存。

食用黄油的历史非常悠久，19世纪就已经流传进入西方寻常百姓家，并取代部分传统的动物油、植物油来烹调菜肴。

色拉油 色拉油是由大豆提炼而成的透明、无味的液态植物油。

它在烘焙之中用处较受约束，一般只用于戚风蛋糕、海绵蛋糕的制作，不适合添加到其他的烘焙食物之中。

不能用花生油等其他液态油脂代替色拉油，因为花生油等其他液态油脂本身味道比较浓重，加入烘焙食物之中会严重影响烘焙食物的味道，所以不太适合加入其中。

奶油奶酪 奶油奶酪是一种未经熟成的新鲜乳酪，其脂肪含量可超过50%，质地细腻、口感柔和。

奶油奶酪是奶酪的一种，但不是奶油的一种。

奶油奶酪中含有很多水分，具有浓郁醇香的奶酪风味，还夹杂着一种特殊的酸味，必须置于冰箱冷藏室内冷藏保存。

麦淇淋 麦淇淋就是人造植物油，是Margarin的音译，在很多时候可以代替黄油使用，有起酥增香的作用。

一般多用于制作起酥类等多层的烘焙成品，比如蛋挞、丹麦牛角面包。

与黄油相比，麦淇淋有很好的延展性，可以变得很薄很薄。

理论上，麦淇淋是可以完全替代黄油的，但实际上由于麦淇淋味道不如天然黄油香醇，熔点略低，因此一般只用来做起酥的裹入油。

鲜奶油 鲜奶油分为动物性鲜奶油和植物性鲜奶油。

动物性鲜奶油搅打后，泡沫稳定，具有浓郁的乳香，口融性佳，适于制作冰激凌、慕斯等冷藏保存即可食用的甜品；而植物性鲜奶油，更适合用来装饰挤花。

植脂奶油也是人造鲜奶，是将植物油氢化之后加入能产生奶香味的香精来代替鲜奶。

买到的植脂鲜奶呈液态，冷冻成块后可以切成所需要的大小并分块包好，冷冻保存。

酥油 酥油是似黄油的一种乳制品，是从牛、羊奶中提炼出的脂肪，滋润肠胃，和脾温中，营养价值颇高。

酥油是制作曲奇饼干时常用的油脂，它的风味与黄油类似，但价格比黄油要便宜。

用它来代替黄油，或是以1:1的比例加入曲奇饼干面团之中，可以大大增加饼干的酥松效果，口感会提升。

编辑推荐

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>