

<<跟着君之学烘焙 >>

图书基本信息

书名：<<跟着君之学烘焙 >>

13位ISBN编号：9787530457559

10位ISBN编号：7530457551

出版时间：2012-6-1

出版时间：北京科学技术出版社

作者：君之

页数：232

字数：180000

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>

前言

传递一份烘焙的惊喜 两年前，我的第一本书《跟着君之学烘焙》出版的时候，我完全没有想到，这本书会如此大受欢迎，至今仍在很多美食书畅销榜上名列前茅。两年间，与书的持续畅销相伴的是，越来越多的人第一次搬回了烤箱，开始了充满乐趣与温情的家庭烘焙生活。

一直觉得，美食是一件奇妙的事情，简单的配料，却能化普通为神奇。而烘焙更是有着自己独特的魅力，它需要更多的细心，更多的专注，给平凡的原料带来更奇妙的变化，而同时，它也成为我们平淡生活中的一扇窗户，通过它，可以看见更多不平淡的精彩。

多年以前，我就有一个小小的“野心”，希望能通过自己的力量，让更多的人了解烘焙，热爱烘焙，体验这种简单却如魔法般神奇的过程。如今，有了《跟着君之学烘焙》的“推波助澜”，有了《跟着君之学烘焙2》的全新出版，这个“野心”正在一步一步地快速实现着。

这本《跟着君之学烘焙2》，可以看做是《跟着君之学烘焙》的延续，整本书收录了从我的博客中精选的百余个新配方，所有配方依旧是为家庭烘焙量身打造，保持了“简单、实用、易上手”的风格，无论你是否看过《跟着君之学烘焙》，都可以从这本书，开始一次全新的烘焙旅程。

至于我那个小小的“野心”，我一点也不担心它不会实现，因为在这背后，有一种叫“分享”的精神支撑着它。

在我的定义里，烘焙天生就是适合分享的，每一个烘焙爱好者周围，总会培养出更多的烘焙爱好者。因为我们知道，在烘焙中守护的每一份期待，收获的每一份惊喜，有人分享，才会更有意义。

正如我相信，翻开这本书的你，如果也曾感受到这份期待与惊喜，也定然会将它传递开去，不是吗？

<<跟着君之学烘焙 >>

内容概要

新浪第一烘焙博主君之最新力作，专为家庭烘焙量身打造。
秉承简单实用可口的家庭烘焙原则，作者君之选取了最适合家庭烘焙的、深受读者喜爱的百款西点，用超详细的步骤图、极细致的过程解说、最实用的烘焙tips，带给你前所未有的零失败成功体验。

如同作者的超人气烘焙博客一样，这本书也是你最贴心的烘焙课堂，带着你一步一步地轻松做出美味西点。

作者简介

君之，因热爱烘焙，走上手工烘焙之旅。

从最初的烘焙爱好者变为一个专业的家庭烘焙践行者。

自2008年3月起，在新浪开设博客“君之的手工烘焙坊”，点击量超过100000000，迅速跃居同类博客榜首。

他的烘焙方子实用可口，可操作性极强，君之也因此成为烘焙界走红最快、名声最响亮的男人，受到烘焙发烧友们热情追捧。

书籍目录

Part 1 烘焙的基础知识

了解你的烤箱

面粉的分类

烘焙的五个关键词

Part 2 饼干

手工饼干基本整形法

双色饼干圈

双色小棋格饼干

混合坚果黄油饼干

椰丝小饼

伯爵饼干

朗姆葡萄椰蓉方块饼干

开心果黄油饼干

玛格丽特饼干

咖啡花生小圆饼

烘焙小贴士：

软化黄油的小窍门

巧克力浓郁曲奇

白兰地渍黑樱桃软曲奇

葡萄干巧克力软曲奇（素食版）

罗曼史曲奇

圣诞姜饼

姜饼屋

蜂蜜巧克力杏仁薄脆

杏仁瓦片酥

亚麻籽瓦片脆

葵花籽酥块

焦糖腰果酥

黑白芝麻酥块

榛子燕麦块

烘焙小贴士：

饼干如何保存？

Part 3 蛋糕

戚风蛋糕的基础配方

肉松戚风蛋糕卷

超软烫面戚风

虎皮蛋糕卷

棉花蛋糕

巧克力天使蛋糕

分蛋海绵蛋糕的基础配方

黑樱桃海绵蛋糕卷

巧克力分蛋海绵蛋糕

重油红枣蛋糕

黑樱桃巧克力蛋糕卷

<<跟着君之学烘焙 >>

翻转菠萝蛋糕
浓郁巧克力榛子蛋糕
水果奶油蛋糕
奶酪夹心巧克力派
巧克力传奇蛋糕
我的随心蛋糕
大杏仁巧克力蛋糕
低脂红枣蛋糕
低脂香蕉松糕
烘焙小贴士：
镜面果胶的简易制法
Part 4 乳酪慕斯布丁
草莓乳酪慕斯
樱桃慕斯
榴莲慕斯杯
水晶桂花羊羹
烘焙小贴士：
吉利丁、琼脂是什么？

有什么区别？

巧克力马拉可夫蛋糕
酸奶芝士慕斯
巧克力慕斯
香草奶油芝士蛋糕
摩卡方芝士蛋糕
巧克力方形慕斯蛋糕
烘焙小贴士：
让甜品散发美妙香气的朗姆酒
焦糖布丁
椰香布丁
芒果奶酪布丁
抹茶烤布丁
烘焙小贴士：
烘焙剩下的蛋黄与蛋白怎么办？

Part 5 面包
烘焙小贴士：
面包的揉面与发酵流程
肉松面包卷
毛毛虫面包
咖啡奶香面包
网纹芹菜沙拉包
香葱芝士面包条
胡萝卜餐包
蔓越莓面包
巧克力面包

<<跟着君之学烘焙 >>

朗姆葡萄干面包

烘焙小贴士：

如何判断干酵母的活性？

黄油卷

德国圣诞面包

浓香黄油小餐包

肉桂卷

原香烧烤鸡肉比萨

金枪鱼黑橄榄比萨

烘焙小贴士：

发酵的温度与

湿度如何实现？

全麦吐司

香橙吐司

啤酒吐司

黑麦葡萄干司康

葡萄干司康（酵母版）

甜甜圈

蛋糕甜甜圈

培根奶酪吐司堡

奶酪吐司脆

辣苏打面包

烘焙小贴士：

关于面包的小知识

Part 6派塔及小点心

柠檬派

草莓乳酪派

清甜双果派

传统樱桃派

酥脆樱桃派

南瓜派

黑樱桃杏仁塔

派、塔及小点心

柠檬奶油塔

咖啡乳酪泡芙

蛋白霜蘑菇

榛子巧克力法式馅饼

松露巧克力

烘焙小贴士：

多余的派皮怎么办？

Part 7 中式点心 传统点心

老婆饼

枣花酥

凤梨酥

<<跟着君之学烘焙 >>

萨其马
榴莲班戟
摩卡咖啡月饼
烘焙小贴士：广式月饼的那些事儿
广式五仁月饼
广式枣泥月饼
京式提浆月饼
老北京自来红
冰皮月饼
酥皮鲜肉馅饼
烘焙小贴士：关于麦芽糖的疑问解答
Part 8基础资料汇集
家庭自制沙拉酱
卡仕达酱
焦糖酱及奶油焦糖酱
基础奶油霜
转化糖浆
凤梨馅
几种广式月饼馅

章节摘录

版权页： 插图： 1.黄油切小块放入小锅，加热煮至沸腾。
趁黄油沸腾的时候立即倒入过筛后的面粉并离火，快速搅拌均匀成为黄油烫面团。
2.在黄油烫面团里倒入炼奶，搅拌均匀。
3.30g全蛋液和3个蛋黄混合拌匀，加入第2步做好的面团。
4.再次搅拌均匀，成为蛋黄面糊（步骤1~4可使用橡皮刮刀搅拌，也可使用手动打蛋器、木勺等搅拌）。
5.蛋白分次加入细砂糖，搅打成可以拉出小弯钩的湿性发泡状态（蛋白的打发及注意事项可参看“戚风蛋糕的基础配方”，52—53页）。
6.把打发好的蛋白，盛1/3到蛋黄面糊里，用刮刀从底部往上翻拌均匀，注意不要画圈搅拌，否则容易导致打发好的蛋白消泡。
7.将拌好的面糊重新倒回蛋白碗里。
8.再次翻拌均匀成为蛋糕面糊。
9.把拌好的面糊倒入铺了烤盘纸的8寸（20cm）方烤盘里。
放入预热好175 的烤箱中层，烤15~20分钟，至表面金黄色。
用牙签扎入蛋糕，取出牙签后牙签上没有残留物，表示蛋糕已经熟透。
烤好的蛋糕趁热撕去烤盘纸，放在冷却架上冷却。
冷却后，将蛋糕切成两半，中间涂上果酱或奶油霜夹起来，再切成小片即可。

<<跟着君之学烘焙 >>

编辑推荐

《跟着君之学烘焙2》介绍了烹饪美食是一件奇妙的事情，简单的配料，却能化普通为神奇。而烘焙更是有着自己独特的魅力。它需要更多的细心，更多的专注，给平凡的原料带来更奇妙的变化。与此同时，烘焙也成为了我们平淡生活中的一扇窗户，通过它，我们可以看见更多不平淡的精彩。

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>