

<<新手的烘焙宝典>>

图书基本信息

书名：<<新手的烘焙宝典>>

13位ISBN编号：9787533537906

10位ISBN编号：7533537904

出版时间：2011-4

出版时间：福建科技

作者：陈潇潇

页数：160

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>

<<新手的烘焙宝典>>

内容概要

暖暖的午后，泡杯清茶，屋里弥漫着烘焙的香味
一块蛋糕、几片点心，时光变得如此惬意……
90款余蛋糕、面包、饼干、派
简单的原材料，超详细的步骤图，温馨的烘焙秘笈
新浪博客超千万人次的验证
手把手的DVD教程
带给你百分百的成功体验

<<新手的烘焙宝典>>

书籍目录

Part 1 烘焙小常识

- 一、家庭烘焙工具
- 二、烘焙材料的使用
- 三、烤箱的使用

Part 2 面包

1. 牛奶哈司
2. 肉松面包卷
3. 豆沙画卷面包
4. 奶酥吐司
5. 牛角餐包
6. 火腿面包
7. 迷你墨西哥奶酥
8. 香葱起司面包条
9. 意式杂粮面包棒
10. 石板街吐司
11. 香酥菠萝包
12. 朗姆葡萄干吐司
13. 牛奶花样小餐包
14. 原味贝果
15. 五谷杂粮面包
16. 零嘴面包棒
17. 北海道吐司
18. 法棍
19. 汤种牛奶吐司
20. 直接法葡萄吐司——之一次发酵法
21. 直接法葡萄吐司——之二次发酵法
22. 奶油环形吐丝
23. 可颂面包
24. 香酥菠萝包
25. 螺纹吐丝
26. 超软玉米热狗卷
27. 蔬菜三明治泡芙
28. 酥粒餐包
29. 维也纳巧克力面包
30. 袖珍法棍

Part 3 蛋糕

1. 香蕉戚风蛋糕
2. 可可戚风蛋糕
3. 香橙麦芬
4. 法式海棉蛋糕(黄油版)
5. 古典巧克力蛋糕
6. 浓情布朗尼
7. 北海道戚风蛋糕
8. 轻乳酪
9. 双味芝士蛋糕

<<新手的烘焙宝典>>

10. 香蕉乳酪芝士蛋糕
11. 摩卡巧克力乳酪慕司
12. 苦甜巧克力乳酪蛋糕
13. 双色抹茶蛋糕卷
14. 蔓越莓玛芬
15. 巧克力玛德琳
16. 虎皮蛋糕卷
17. 歌剧院蛋糕
18. 苦甜巧克力麦芬
19. 百利甜香蕉麦芬
20. 柠檬天使蛋糕
21. 香水菠萝高纤蛋糕
22. 玛德琳蛋糕
23. 抹茶戚风
24. 新手的戚风
25. 草莓雪波
26. 蓝莓乳酪派
27. 芒果慕司
28. 提拉米苏
29. 香草可可蛋糕

Part 4 饼干、点心

1. 蝴蝶酥
2. 杏仁酥饼
3. 蓝莓巧克力饼干
4. 意式杏仁脆饼
5. 蓝莓乳酪派
6. 香酥苹果派
7. 黄桃葡式蛋挞
8. 脆皮披萨
9. 蛋白椰子球
10. 法式芝士球——老面法
11. 马格力特小饼
12. 小天鹅泡芙
13. 杏仁瓦片
14. 巧克力夹心小松饼
15. 焦糖布丁
16. 咖啡曲奇
17. 马卡龙
18. 香葱苏打饼干
19. 手指饼干
20. 杏仁蛋白薄脆
21. 广式月饼
22. 巧克力甜筒
23. 抹茶酥
24. 蛋白糖霜小可爱
25. 卡通饼干

<<新手的烘焙宝典>>

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>