

<<无添加纯手工烘焙>>

图书基本信息

书名：<<无添加纯手工烘焙>>

13位ISBN编号：9787534144783

10位ISBN编号：7534144787

出版时间：2012-6

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：范姝岑 编

页数：191

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>

<<无添加纯手工烘焙>>

内容概要

其实，每一款点心的制作过程都会有一个至关重要的环节，只要了解并掌握了这个环节，就能让你做出的甜点也鲜活起来。

《图说生活：无添加纯手工烘焙（畅销升级版）》讲解的烘焙技巧，简单得让人意外，制作出的各式点心，可口得令你心动。

除此之外，你更能领略与众不同的创意风格，让你尽情享受真正的美食DIY乐趣！

<<无添加纯手工烘焙>>

作者简介

范姝岑，80后，四川人，资深食客，喜欢宅餐、喜欢保养、喜欢慢生活。
曾任知名美食杂志主编，厌倦朝九晚五，改作快乐SOHO族，专心研究美食，享受文化生活，辛勤耕耘博客——“小灶·梦露”，分享美食心得，交流最新厨艺，美食美色，吸引了众多“吃主儿”捧场。

<<无添加纯手工烘焙>>

书籍目录

纷至沓来 烘焙用材快速预览

烘焙材料篇

烘焙器材篇

得心应手 烘焙难得一一破解

烘焙难点一层次

烘焙难点二打发

烘焙难点三面团的各个阶段

Part 01 饼干

体验跳跃的酥脆感觉

苏打饼干

甜酥小饼干

手工小圆饼

夹心饼干

芝麻咸饼干

果仁饼干

奶油栗子饼干

杏仁巧克力棒

杏仁瓦片饼

花生饼干

奶酪饼干

奶油曲奇

蓝莓小饼干

法式葡萄曲奇

枫叶饼干

手绘小熊饼干

蔬菜甜饼干

可可饼干圈

圣诞卡通姜糖饼屋

蛋白饼干

Part 02 面包

让生活更多新鲜和圆满

全麦吐司

鲜奶QQ面包

巧克力面包

果仁肉桂面包

草莓小面包

法式短棍面包

法式长棍面包

奶油吐司面包

肉松面包

培根面包

火腿蛋香面包

香蒜面包片

葱香香肠面包

毛毛虫面包

<<无添加纯手工烘焙>>

香肠奶酪面包
芝士肉松面包
杯盏火腿面包
谷物面包
红提牛角面包
番茄火腿面包
枫糖胡萝卜吐司
金色玉米面包
水蜜桃贝果
麦片杂粮面包
奶油胡萝卜餐包
桃仁干酪面包
香草全麦面包
土耳其面包
燕麦坚果面包
奶香扭结面包
肉松霍夫面包
粟米苹果面包
葡萄干桃仁面包
Part 03 蛋糕
分享幸福甜蜜的时光
蓝莓蛋糕卷
水果抹茶蛋糕
柠檬奶油蛋糕
杏肉果酱奶酪蛋糕
咖啡奶酪蛋糕
莓香蛋糕
瓜子仁蛋糕
肉松蛋糕卷
咖啡戚风蛋糕
经典海绵蛋糕
圣诞水果蛋糕
奶香红茶糕
蜂蜜蛋糕
夹馅小蛋糕
葡萄干椰香蛋糕
香蕉麦芬蛋糕
千层蛋糕
多味小蛋糕
黑森林蛋糕
草莓奶酪蛋糕
桃子天使蛋糕
甜蜜红豆蛋糕
抹茶红豆蛋糕
草莓大理石蛋糕
希腊新年蛋糕
香草布丁蛋糕

<<无添加纯手工烘焙>>

Part 04 小西点

多姿多彩的味蕾享受

水果千层派

什锦果蔬比萨

火腿鲜虾比萨

奶油泡芙

焦糖布丁

水果可丽饼

椰子塔

蓝莓慕斯

Part 05 中式点心

记忆中美妙的味道

芝麻豆沙饼

蝴蝶酥

老婆饼

羊角酥

玉米饼

蛋卷

蛋黄酥

方块葡萄酥

富贵红豆酥

宫廷桃酥

千层果香酥

鲜肉酥

杏仁扭条

<<无添加纯手工烘焙>>

章节摘录

版权页：插图：细砂糖 细砂糖是西点制作中不可缺少的主要原料之一，它是烘焙成品甜味的主要来源。

在打发鸡蛋时加入细砂糖，还具有帮助起泡的作用，使烘焙成品更加柔软细致。

红糖 红糖中含有非常浓郁的糖蜜及蜂蜜香味，适用于烘焙一些风味独特或是颜色较深的糕点。

但在添加红糖的时候要注意用量，往往以上色适度为准，调味的功效主要还是来源于细砂糖。

香甜泡打粉 香甜泡打粉是一种由小苏打粉及其他酸性材料所特制的化学膨大剂，是烘焙时经常用到的添加剂，多用于蛋糕、饼干等西点配方之中。

小苏打粉 小苏打粉也是一种化学膨大剂，适合用于咖啡味或可可味蛋糕等含酸性材料较多的烘焙食物之中。

用量的控制要科学合理，用量过大会产生碱味，影响烘焙成品的口感。

另外需要注意的一点是，小苏打很容易吸收空气中的湿气，凝结成团，不宜继续使用。

所以，不使用的小苏打，最好以密闭的方式存放，例如密封罐、夹链袋、奶粉罐等。

酵母粉 酵母粉可在面团之中产生适量的气体，使面团体积不断膨胀，所以在烘焙面包的时候经常加入酵母粉。

调味粉 咖啡粉：咖啡粉，一般用来做咖啡戚风蛋糕、咖啡果冻、咖啡冰淇淋等。

加入材料前要先将其溶于热水之中，这样有利于咖啡粉与其他材料的融合。

可可粉：可可粉使用前同样需先将其溶于热水之中，再拌入其他材料，还可以均匀地撒在烘焙成品上作为装饰。

绿茶粉：绿茶粉口感上略带苦味，加入糕点中可使其具有绿茶风味，清新自然，越来越得到人们的肯定。

香草粉：香草粉在烘焙中的作用非常大，能够增加烘焙成品的香味、口感，去除鸡蛋的腥味。

但一定不能过量添加。

关于烘焙中的油 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。

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，不适合添加到其余的烘焙食物之中。

不能用花生油等其他液态油脂代替色拉油，因为其他液态油脂味道比较浓重，会严重影响食物的味道。

。

<<无添加纯手工烘焙>>

编辑推荐

《无添加纯手工烘焙(畅销升级版)》纷至沓来烘焙用材快速预览，得心应手烘焙难点二破解，百种美味享受舌尖甜美的味道。

<<无添加纯手工烘焙>>

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>