

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

图书基本信息

书名：<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

13位ISBN编号：9787538449297

10位ISBN编号：7538449299

出版时间：2010-9

出版时间：吉林科技

作者：飞雪无霜

页数：159

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>

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

前言

很高兴吉林科学技术出版社的编辑能找到我写这样一本书。

我进入做烘焙这行的时间并不长，但却结识了不少烘焙同伴。

当关注我博客的朋友越来越多的时候，我不得不经常面对一些刚刚踏上烘焙之路的朋友的提问，所以我想，或许写一本有关烘焙的书，会给这些朋友带来一些生活中的便利。

当然，我并非专业人士，真心希望朋友们能从一个西点同好的角度来看待我的作品。

我也会极尽全力，以求做到最好。

朋友们也许会发现，书中没有华丽的词藻，只有朴素的，对烘焙厨事的热爱。

正像品尝一份心仪的糕点，或绵软，或酥脆，或香甜，阅读本书同样会使读者体味到老朋友的精心焙制。

可以想像，如果本书让烘焙新手也能做出漂亮又美味的饼干或蛋糕，要远比我拥有更多的“粉丝”更令人开心！

不管是制作饼干、蛋糕，还是面包，都是愉快的DIY过程。

书中精选了100款西点供读者参考练习制作，当然读者也可以根据自己的喜好加入不同的食材，烘焙出属于自己创新的点心。

无论怎样，学习烘焙这个过程都会遇到挫折与失败，但只要用心去做，就一定会获得成功。

也许正是这样一个曲折复杂过程，才让所有烘焙爱好者不顾一切地去追求，去付出，这就是西点的魅力所在吧。

为了家人的健康，为了精致诱人的西点，尽管有失败，有付出，又有什么可怕的呢？

不难设想，一个晴空万里的午后，家人或朋友围坐一起，热情地称赞从烤箱中刚刚取的西点时，制作者的心情会是怎样的幸福与骄傲啊。

一切的一切，都从打开这本书开始吧。

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

内容概要

《飞雪无霜的美味烘焙坊》三年前，每当我看到别人端出精致诱人的西点时，我就在想，什么时候我也能做出这样的西点呢？

而今，回首过去，不禁感叹，其实做烘焙西点往往就在一念之间的兴趣所致。

当关注我博客的朋友越来越多的时候，我不得不经常面对一些刚刚踏上烘焙之路的朋友的提问，所以我想，或许写一本有关烘焙的书，会给这些朋友带来一些生活中的便利。

真心地感谢所有喜欢这本书的朋友，感谢大家的支持与信赖。

从这一刻起，让我们一起享受烘焙的乐趣，感受生活的无限精彩吧。

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

作者简介

飞雪无霜，“飞雪无霜的美食博客”博主，“飞雪无霜的美味烘焙坊”坊主，2009年搜狐时尚盛典十大美食达人之一，贝太论坛煮论坛版块版主。

曾为《家有大厨》《贝太厨房》《大众健康》《咖啡时代》等杂志撰稿，并参与出版《好吃家常菜》《可口家常主食》《精品家常菜》等图书。

热爱美食，同时也希望每个喜欢飞雪无霜的朋友能够享受烘焙的乐趣，感受生活的精彩！

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

书籍目录

烘焙新手零失败秘笈烘焙常见问题常用工具饼干心随手动，乐趣无限巧克力糖球筒简单瓜子酥宫廷桃酥黑芝麻饼干核桃酥枣泥酥花生球蝴蝶脆饼双色抹茶曲奇超好吃的雪球椰蓉球菊花酥奶香薄片骨头葱香饼干肉松干层酥红薯干层酥杏仁脆饼手工饼干手指曲奇杂粮薄脆杏仁酥蔓越莓酥饼花生脆饼奶香曲奇蛋糕每一个开心时刻注定有蛋糕相伴免烤芒果酸奶慕斯果酱夹心蛋糕蔓越莓玛德琳蔓越莓蛋糕卷芒果慕斯原味玛德琳巧克力馅蛋糕苹果玛芬葡萄干玛芬全蛋海绵葡萄干蛋糕巧克力炼乳戚风肉松蛋糕卷草莓慕斯蛋糕酸奶小蛋糕樱桃蛋糕无水蛋糕双色蛋糕卷中空戚风大理石戚风杏仁南瓜玛芬黄油蛋糕香蕉玛芬玉米玛芬杏仁红茶蛋糕巧克力脆皮蛋糕巧克力甜筒香橙卡士达慕斯橙味蛋糕卷免烤草莓粒芝士蛋糕果仁蛋糕芝麻松糕酸奶巧克力慕斯低乳酪蛋糕牛奶巧克力慕斯全蛋草莓蛋糕卷奶香玛芬千叶纹蛋糕卷巧克力小纸杯面包健康生活从我家开始南瓜土司胡萝卜小餐包庞多米土司三明治芝士火腿包原味小餐包蔓越莓司康薄底白酱培根比萨蓝莓肉松餐包巧克力豆司康肉松花形面包面包棒芝士汉堡包干酪面包粥杂粮土司其他点心焦糖奶酪黑珍珠奶茶冰皮月饼奶酪土司卷水晶果冻中秋月饼蓝莓派小猫布丁玫瑰夹馅巧克力卡士达泡芙肉松月饼杏仁糖雪月饼葡式蛋挞水晶月饼原味蛋挞草莓塔杏仁果味泡芙橙味软糖苹果派香滑布丁橙子果冻

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

章节摘录

插图：

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

编辑推荐

《飞雪无霜的美味烘焙坊》由吉林科学技术出版社出版。

<<飞雪无霜的美味烘焙坊>>

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>