

<<家庭烘焙圣经>>

图书基本信息

书名：<<家庭烘焙圣经>>

13位ISBN编号：9787538871128

10位ISBN编号：7538871128

出版时间：2012-8

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：黎国雄 主编

页数：319

字数：250000

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>

<<家庭烘焙圣经>>

前言

550款精美糕点制作步步详解，4000张分步详解图让新手一次就成功。
家庭烘焙最佳读本，烘焙新手必备第一书，成就非凡烘焙技艺，分步详解零失败。

<<家庭烘焙圣经>>

内容概要

《健康大讲堂：家庭烘焙圣经》为史上最精美的家庭烘焙圣经，一本专为烘焙爱好者打造的殿堂级烘焙宝典，面包、布丁、甜点、蛋糕，时尚烘焙糕点全面包涵、款款色香味俱全，一定会让你爱不释手。

320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+4000张超高清美食写真图，绝对物超所值。

全书图片精美，教授详实，带你步入神奇的烘焙世界。

国家级烘焙大师黎国雄告诉你简单实用的家庭烘焙原则，给你前所未有的成功体验，每款西点的配方都是作者经多次实验获得，本书还提供作者用心记录的制作窍门，指导家庭烘焙快速上手、一次完成。

550款经典烘焙糕点，每款都附有6~12张制作过程的示范图片，并配有详细的文字说明，全书超过4000张分步图，让即使是新手的你也能根据指导一步步完成糕点制作，享受成功。

<<家庭烘焙圣经>>

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余种关于蛋糕、面包的书。

个人经历：1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。到现在，他已出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。

1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。此项发明2001年获得国家发明专利。后来，他又研究了艺术陶艺蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托了蛋糕艺术文化的特点。

2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。

出版的作品：《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》（共7册）、《名师名典》丛书、《时尚点心》丛书、《糕点大全》丛书、《糕点名师讲堂》丛书、《烘焙宝典》丛书、《时尚糕点制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》、《学烘焙6000例》等。

<<家庭烘焙圣经>>

书籍目录

序言 烘焙的材料、工具、模具介绍 烘焙的基本材料介绍 烘焙的基本工具介绍 给烘焙塑形的基本模具
 面包类 制作面包的基本原料 制作面包的基本工具 制作面包时常见的问题 面包基本馅料和皮的制作 杏
 仁提子面包 美式提子面包 洋葱芝士面包 草莓面包 鸡尾面包 鲍汁叉烧面包 三文治吐司 西式香肠面包
 番茄面包 牛油面包 胡萝卜营养面包 乳酪红椒面包 枸杞养生面包 花生球面包 咖啡面包 中法面包 乳酪
 苹果面包 卡士达面包 法式大蒜面包 玉米沙拉面包 腰果全麦面包 全麦长棍面包 维也纳苹果面包 茄司
 面包 洋葱培根面包 芝士火腿面包 草莓夹心面包 奶油椰子面包 炸香菇鸡面包 蓝莓菠萝面包 虾仁玉米
 面包 菠萝提子面包 红糖提子面包 瓜子仁面包 香芹热狗面包 乳酪枸杞面包 甘笋吐司 香橙吐司 黄桃面
 包 可松面包 蔓越莓吐司 香菇培根卷 鸡肉芝士面包 蜜豆黄金面包 黄金杏仁面包 芝士可松面包 瑞士红
 豆面包 玉米芝士面包 黑椒热狗丹麦面包 番茄蛋面包 肉松芝士面包 红豆辫子面包 奶酪蓝莓面包 东叔
 串 培根串 培根可松面包 番茄热狗丹麦面包 椰子丹麦面包 火腿芝士丹麦面包 亚提士面包 核桃提子丹
 麦面包 麻糖花面包 番茄牛角面包 毛毛虫面包 调理肉松面包 蔓越莓辫子面包 禾穗椰蓉面包 椰奶提子
 面包 椰奶提子丹麦面包 香菇鸡面包 甘纳和风面包 番茄迷迭香意大利香 面包 火腿蛋三文治 西兰花面
 包 大米三色早餐面包 地瓜面包 红茶面包棒 红豆绿茶面包 酥皮板栗面包 苹果面包 红豆甜南瓜面包 槽
 子面包 蛋黄酱玉米面包 花式水果面包圈 燕麦面包 布丁类 制作果冻啫喱的基本原料 制作果冻啫喱的基
 本工具 果冻原材料的选择和制作 诀窍 让你更美丽的果冻搭配 吃果冻的注意事项 意大利奶酪布丁 红枣
 布丁 地瓜布丁 杏桃布丁 绿豆布丁 豌豆布丁 烤芒果布丁 柳橙山药布丁 豆浆乳酪布丁 巧克力布丁 熏衣
 草布丁 草莓蛋奶布丁 豆奶玉米布丁 燕麦牛奶布丁 红薯豆浆烤布丁 大理石乳酪布丁 葡萄玛瑙奶冻 蓝
 莓酸奶冻 天山雪莲冻 紫米奶冻 哈密瓜奶冻 双色西瓜果冻 红酒雪梨冻 菠萝水晶冻 生啤酒果冻 柳橙果
 皮冻 草莓优格冻 枇杷椰果冻 芋头西米冻 巧克力西米冻 葡萄干软糖果冻 红豆沙冻 蔓越莓布丁 樱桃奶
 酪冻 鸡蛋果布丁 茉莉奶冻布丁 香蕉布丁 米饭布丁 南瓜布丁 白葡萄酒水果布丁 香橙布丁 牛奶咖啡布
 丁 甜橙果冻布丁 百香椰果布丁 芦荟苹果醋布丁 蓝莓杏仁牛奶布丁 杨梅果冻布丁 奇异果香蕉布丁 芒
 果果冻 覆盆子果冻 菠萝柠檬果冻 益力多苹果果冻 番石榴果冻 三色果冻杯 香蕉水果冻 草莓乳酪冻 芒
 果奶冻 草莓奶冻 薄荷奶冻 胡萝卜奶冻 甜点类 蛋糕类

<<家庭烘焙圣经>>

章节摘录

版权页：插图：乳酪克林姆馅 配料 全蛋25克，砂糖75克，鲜奶300克，玉米淀粉45克，奶粉30克，奶油20克。

奶油干酪100克。

制作 1.鲜奶、全蛋、砂糖、玉米淀粉一起搅拌均匀。

2.一边搅一边煮。

3.煮到凝固状态，加入奶油搅拌。

关火。

4.待挑起呈软鸡尾状时，加入奶油干酪。

搅拌均匀即成。

蛋黄酱 配料 糖粉50克，食盐1克，奶油70克，蛋黄45克，液态酥油115克，炼奶15克 制作 1.先把糖粉、食盐和奶油打发。

2.然后分次加入蛋黄充分拌匀。

3.再慢慢挤入液态酥油打发。

4.最后加入炼奶拌匀即可。

黄金酱 配料 蛋黄4个，糖粉60克，食盐3克，液态酥油500克，淡奶30克，炼奶15克 制作 1.先将蛋黄、糖粉、食盐拌匀。

2.再慢慢加入液态酥油打发，最后加淡奶和炼奶拌匀即成。

<<家庭烘焙圣经>>

编辑推荐

《家庭烘焙圣经(彩色图典)》由国家级烘焙大师黎国雄告诉你简单实用的家庭烘焙原则，给你前所未有的成功体验，每款西点的配方都是作者经多次实验获得，《家庭烘焙圣经(彩色图典)》还提供作者用心记录的制作窍门，指导家庭烘焙快速上手、一次完成。

<<家庭烘焙圣经>>

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>