

《和随随鱼一起做烘焙》

图书基本信息

书名：《和随随鱼一起做烘焙》

13位ISBN编号：9787518006529

出版时间：2014-9-1

作者：随随鱼

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《和随随鱼一起做烘焙》

内容概要

烘焙不仅能带给人短暂味蕾上的满足，更能藉此与家人分享一段幸福的甜蜜时光。随随鱼的文字，质朴又细腻，将100余种烘焙配方悉心分享，一起来DIY吧，自己动手做一款曲奇，或者烤一个面包，即使外观不那么尽如人意，也能同家人一起，享受到最天然、最温暖的美味。本书作者精选了多款适合家庭制作的饼干、蛋糕、芝士、慕斯、面包、中式糕点、其他小烤箱美食等，每一款作品都有详尽的步骤图，更含有小贴士，即使是零经验的人也可以零失败。

《和随随鱼一起做烘焙》

作者简介

随随鱼，本名周伶俐。自小热爱美食，尤其喜欢各类面点、蛋糕。迄今为止，已有五年烘焙经验。本着个人对烘焙的热爱、天分与灵性，很快走上烘焙的不归路。擅长制作各类饼干、蛋糕、面包，曾在《张家港日报》的周五家庭版中，辟有个人专栏“周末小宴”。自2013年开始，与《张家港日报》“食尚版”中的“舌尖上的港城”不定期地进行栏目合作，推出各类DIY美食，并在“新浪网”拥有自己的个人博客，粉丝众多。

书籍目录

烘焙常用原料和工具/6

烘焙基本功——面团发酵过程全图解/11

chapter1饼干篇

手指饼干/14

芝麻磨牙饼/15

果仁小酥饼/16

柠檬饼干/18

全麦芝麻饼干/19

焦糖浆杏仁饼干/20

燕麦脆饼/22

蜂蜜蛋黄饼干/23

朗姆提子椰蓉饼干/24

海苔苏打饼干/26

椰蓉方块饼干/27

全麦巧克力夹心饼干/28

巧克力豆饼干/30

巧克力坚果方块饼干/31

黄金奶酪条饼/32

蔓越莓切片饼干/34

巧克力雪球/35

玛格丽特饼干/36

罗曼曲奇/38

香葱曲奇/39

黄油曲奇/40

巧克力奇普/42

美味饼干，多彩生活/44

chapter2吐司和面包篇

亚麻籽吐司/46

全蛋芝麻吐司/47

焦糖奶油吐司/48

巧克力大理石花纹吐司/50

汤种北海道吐司/52

奶香提子吐司/53

炼奶吐司/54

蔓越莓吐司/55

辫子吐司/56

胡萝卜奶酪吐司/58

香橙吐司/59

烫面吐司/60

砂糖小餐包/61

卡仕达杏仁面包/62

蜜豆起酥包/64

红豆包/65

椰蓉花形包/66

蜗牛包/68

胡萝卜餐包/70

牛奶排包/72

《和随随鱼一起做烘焙》

早餐奶油卷/73

培根奶酪卷/74

蜂蜜豆沙花卷包/76

豆沙卷/77

葱香香肠卷/78

椰蓉杏仁墨西哥/80

正确吃面包，身体更健康/82

.....

chapter3蛋糕篇

chapter4中式烘焙及其他西点篇

《和随随鱼一起做烘焙》

精彩短评

- 1、贴心又很治愈呀w改日一定亲自尝试
- 2、以后回家自己做。

《和随随鱼一起做烘焙》

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：www.tushu000.com