

《烘焙大全：面包 饼干篇》

图书基本信息

书名：《烘焙大全：面包 饼干篇》

13位ISBN编号：9787111491009

出版时间：2015-5

作者：[英]Martha Day

页数：259

译者：谢扬

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

《烘焙大全：面包 饼干篇》

内容概要

通过900多幅图片，详细介绍了200多种面包、饼干和英国松饼的制作步骤，您可以尽情地探索这些点心的奥秘。

和亲朋喝茶时享用的美味甜点，诱惑你重振传统的家庭烘焙的艺术。

这里包含所有你想要知道的关于面包的制作方法。

即便您是初学者，也不必担心，按照本书图中所示，按部就班，也可以轻松做出美味点心。而对于自主烘焙经验丰富的读者，本书带来的新食谱，必定让您耳目一新，从而多学几样拿手点心。

更多推荐：烘焙大全 蛋糕酥挞篇

《烘焙大全：面包 饼干篇》荟萃了英国、法国、德国、意大利、美国等欧美国家经典面包、饼干的制作方法，通过900多幅高清步骤图和细致明了的讲解，手把手教你快速掌握烘焙技巧，轻松制作出200多种正宗的西式美味。同时，书中还收藏了作者独创的家庭日常烘焙配方，另有14种英国松饼的烘焙方法，更是别具风味。不论你是跃跃欲试的烘焙新手，还是技法纯熟的烘焙达人，都能从本书中收获新知，分享愉悦。

《烘焙大全：面包 饼干篇》

作者简介

玛莎戴（Martha Day），英国烘焙达人、烹饪达人，供稿于多家出版物和杂志，包括《最棒的500种蛋糕食谱》（500 Greatest Cake Recipes）/《下午茶点》（Teatime Treats）、《170道最佳家庭食谱》（170 Best-Ever Family Recipes）和《最佳圣诞食谱集》（Best Ever Christmas Recipe Collection）等。

书籍目录

本书使用说明
原料、工具和技法
烘焙原料
烘焙工具
烘焙技法
制作司康饼
制作茶香面包
制作饼干的饼底
制作泡芙
发酵面团
制作卷形面包
制作佛卡夏和面包条
面包
葡萄干全麦面包
树莓面包
胡萝卜小餐包
樱桃干面包
香橙蜂蜜茶包
苹果面包
麦芽面包
柠檬核桃茶包
香蕉面包
红枣坚果麦芽面包
香蕉橙子面包
鲜杏苹果核桃面包
香蕉姜汁茶包
香梨葡萄干茶包
豆蔻藏红花茶包
越桔茶包
香蕉辛香面包
巧克力核桃面包
果味茶包
水果干面包
芒果茶包
西葫芦茶包
经典面包
白面包
乡村面包
裂口面包
辫子面包
酵母面包
黑面包
山核桃黑面包
黑麦酸面包
酪乳全麦面包
长棍面包
谷物面包

《烘焙大全：面包 饼干篇》

杂粮面包
芝麻面包
粮仓面包
燕麦面包
杂粮三明治
布朗苏打面包
鼠尾草苏打面包
迷迭香面包
螺旋香草面包
苜蓿面包
奶酪面包
番茄干辫子面包
帕尔马火腿干酪面包
西葫芦酵母面包
菠菜培根面包
核桃包
西葫芦核桃面包
李子面包
香橙全麦面包
玉米面包
香辣甜玉米面包
洋葱佛卡夏
藏红花佛卡夏
洋葱乳酪长棍面包
藏红花紫苏面包
鼠尾草圆面包
香甜芝麻面包
杏脯核桃面包
苹果酱面包
香蕉小豆蔻面包
香蕉见过全麦面包
红枣山核桃面包
葡萄干面包
红薯葡萄干面包
小葡萄干面包
李子花瓣面包
世界各地的经典面包
英式白面包
英式格兰特面包
英式罌粟籽布鲁姆面包
英国收获节面包
英式猪油面包
英式麦芽葡萄干面包
威尔士水果面包
威尔士陶罐面包
苏格兰早餐卷
康沃尔藏红花面包
咕咕霍夫面包
法式波勒卡面包

《烘焙大全：面包 饼干篇》

法式汤种面包
法式麦穗面包
法式田园面包
叶形烤饼
法式核桃面包
法国长棍面包
法式甜面包
法式牛角面包
法式牛奶小面包
法式奶香面包
瑞士辫子面包
德式酸面包
德式圣诞面包
德式裸麦粗面包
瑞典麦芽黑面包
瑞典黑麦脆饼
芬兰大麦面包
露西亚小圆面包
丹麦皇室面包
丹麦水果面包
北欧阳光面包
西班牙裸麦面包
西班牙第十二夜面包
加利西亚面包
葡萄牙玉米面包
蜗牛面包
意大利橄榄面包
意大利玉米面包
意大利火腿面包
意大利香草面包
意大利面包圈
意大利夏巴塔面包
意大利圣诞节面包
意大利巧克力面包
西西里面包
托斯卡诺面包
托斯卡纳面包
摩洛哥假日面包
希腊基督面包
希腊复活节面包
希腊橄榄面包
土耳其皮塔饼
波兰罂粟籽面包
波兰黑麦面包
匈牙利农庄面包
俄罗斯马铃薯面包
犹太白面包
美式南瓜核桃面包
旧金山酸面包

《烘焙大全：面包 饼干篇》

波士顿黑面包
美式百吉饼
美式猴子面包
新英格兰扇尾小餐包
墨西哥死亡面包
伊朗波斯面包
叙利亚洋葱面包
印度泥炉烤面包
印度烤饼
饼干
农家饼
燕麦脆饼
燕麦椰蓉酥饼
脆薄饼
姜汁饼
香橙饼
肉桂曲奇
劲嚼巧克力饼
巧克力蝴蝶饼
奶油芝士螺旋小饼
香草月牙饼
核桃月牙饼
手指饼干
核桃曲奇
意大利杏仁脆饼
圣诞曲奇
蛋白甜饼
烤燕麦蛋白甜饼
传统糖饼
巧克力坚果饼
巧克力蛋白杏仁饼
椰蓉蛋白杏仁饼
杏仁瓦片
佛罗伦萨饼干
杏仁蕾丝饼干
燕麦蕾丝饼干
树莓夹心饼干
白兰地奶油脆
胡椒饼
巧克力椰蓉酥
奶油酥饼
煎饼
巧克力曲奇
肉桂饼
杏仁香精夹心饼干
榛仁方块酥
花生酱饼干
巧克力曲奇
苹果酱饼干

《烘焙大全：面包 饼干篇》

太妃棒
巧克力布朗尼
大理石乳酪布朗尼
坚果巧克力方糕
葡萄干布朗尼
核桃巧克力棒
核桃方块
无花果棒
柠檬棒
鲜杏棒
杏仁方块
五香葡萄干棒
太妃黄油棒
英国松饼
草莓松饼
红薯司康饼
酪乳司康饼
英式传统司康饼
全麦司康饼
香橙葡萄干司康饼
葵花葡萄干司康饼
西梅岩皮饼
马郁兰芝士司康饼
香葱芝士司康饼
苜蓿土豆司康饼
帕玛森干酪松饼
香草松饼
芝士松饼

《烘焙大全：面包 饼干篇》

精彩短评

1、英国亚马逊网站5星推荐！《烘焙大全》两册囊括1800多幅高清步骤图，400多种正宗的西式美味，由英国顶级美食家倾囊相授的独家烘焙技巧！

《烘焙大全：面包 饼干篇》

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