

《hello！面包机》

图书基本信息

书名：《hello！面包机》

13位ISBN编号：9787553724939

出版时间：2014-2-1

作者：薄灰

页数：192

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

《hello！面包机》

内容概要

随书超值附赠《一看就会8款经典面包卡片》

做面包，就这么简单！

放下配料，按下开关，你就能做出好吃得吓自己一跳的面包！

这里，有做个好面包的全部秘密：面包机的选购使用详解，让您知己知彼，百做百胜；做面包的常用的小工具一个也不能少，我们就一起先从知道开始吧！

这里，美食达人薄灰私家77款面包机配方大公开：做出来的面包完美诱人，一步一步详细解说的步骤图简洁清晰。直接带给您“这么简单，又看起来很美味，我也试试看”的真实感受。不容易失败的小技巧？如何举一反三？如何变小点心？做多了如何保存？——这里统统都有！而且，绝不扮演面包机教科书那样儿的严肃角色。

这里，面包机可不只是面包机：除了做面包，它还能帮您和面，做水饺、做馒头、做花卷等等，一器多用，何乐而不为呢；新出炉的面包只是抹点果酱？沙拉酱？那您也太OUT啦，看看美食达人薄灰家还会怎么吃呢。

面包机可不能只成为厨房里的一件摆设，为全家人烘焙出美味的面包，甜点，当看幸福的微笑爬上家人的脸庞，您会发现，小小面包机，原来有如此大的作为！

《hello！面包机》

作者简介

拥有30万微博粉丝量的超人气美食达人——薄灰

书籍目录

Hello！我的面包机

我爱用的烘焙原料

我常用的烘焙工具和小小利器

第一篇 真的新手吐司

嗯，面包机烘焙专属小技巧

Part1 只用摁下开关的基础吐司

白吐司

蜂蜜吐司

胡萝卜吐司

咖啡淡奶油吐司

鲜奶油吐司

香蕉吐司

柠檬吐司

Part2 加点儿料，很简单

可可巧克力豆吐司

葡萄干炼奶吐司

全麦黑芝麻吐司

黑麦核桃吐司

香橙吐司

枫糖蜜豆吐司

花生牛奶吐司

什锦果干麦片吐司

糙米黑糖吐司

伯爵红茶吐司

奶酪吐司

蔓越莓吐司

第二篇 明星吐司超简单

来做几款最常用的馅吧

枣泥馅

紫薯馅

花生酱

苹果肉桂馅

蜜红豆

沙拉酱

披萨酱

樱桃果酱

苹果果酱

肉松

自制面包糠

奶黄馅

Part1 嘿嘿，加个香浓甜蜜的馅儿

酒渍葡萄干肉桂卷

豆沙吐司

椰蓉吐司

苹果肉桂吐司

抹茶红豆吐司

蜜红豆吐司

田园肉松吐司

巧克力大理石吐司

全麦枣泥鲜奶吐司

奶黄吐司

Part2 好健康的杂粮蔬菜吐司

双色紫薯豆沙吐司

红糖亚麻籽吐司

黑芝麻粉吐司

土豆吐司

紫米吐司

豆浆燕麦吐司

小麦胚芽吐司

南瓜吐司

玉米吐司

紫薯吐司

第三篇 超越吐司！当面包机遇上了烤箱

Part1 花式面包

黑加仑辫子包

毛毛虫肉松包

蓝莓果酱牛奶排包

蔓越莓奶酥包

蜂蜜脆底小面包

金牛角面包

葡萄卷面包

Part2 人气披萨

金枪鱼披萨

培根青豆披萨

花边鲜虾蘑菇披萨

西葫芦香肠披萨

Part3 甜甜圈

原味甜甜圈

巧克力甜甜圈

Part4 贝果人生

蔓越莓贝果

第四篇 传说中的高手吐司：汤种、液种、中种、起酥和天然酵母

听说天然酵母

葡萄干酵母液

葡萄干酵种

苹果酵母液

苹果酵种

卡仕达超软吐司

老式面包吐司

朗姆果干吐司

中种纯奶吐司

手撕包

丹麦金砖吐司

全麦朗姆葡萄干液种吐司

汤种椰浆吐司

墨西哥蜜豆包

汤种北海道吐司

第五篇 意想不到的面包机

Part1 蛋糕奇迹

香芒磅蛋糕

蔓越莓司康

香蕉蔓越莓马芬蛋糕

布朗尼蛋糕

翻转菠萝蛋糕

Part2 中式面包机

自制米酒

酱香猪肉水煎包

蝴蝶卷儿

自制酸奶

香草蜜桃果酱

《hello！面包机》

精彩短评

- 1、试试
- 2、很用心的面包机使用分享！还有贴心的配方卡片设计！非常适合家庭使用。
- 3、非常喜欢~印刷精美小卡片也很好看哦~家里的面包机终于派上用场了！
- 4、很不错，方法很实用
- 5、kinle下载的
- 6、跟着做了好多面包机面包，很是满足，在这样的甜蜜气息中。
- 7、面包机食谱，理论知识很少
- 8、kindle下载，还是挺实用的~

《hello！面包机》

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