

# 《大排長龍甜甜圈》

## 图书基本信息

书名：《大排長龍甜甜圈》

13位ISBN编号：9789867853790

10位ISBN编号：9867853792

出版时间：2005年02月01日

出版社：楊桃文化

作者：陳明裡

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](http://www.tushu000.com)

# 《大排長龍甜甜圈》

## 內容概要

甜甜圈也被直譯成多拿滋，起源於十六世紀，在美麗的荷蘭已有150多年的歷史，原本只是用麵糰裹著一撮糖放到油鍋裡炸熟的甜點，荷蘭人將之稱為「油蛋糕」。

當初的模樣並不是現今所看到的中空模樣，而是到西元1847年在美國緬因州，漢森，一個長期在海上討生活的船長，為了順手而在麵糰上戳了一個洞，而使得甜甜圈有了中空的漂亮模樣，而漢森也因此在此歷史上留名，他位於緬因州的故居更掛著一塊青銅匾額，讓世人知道他就是甜甜圈的發明者。

而甜甜圈這樣平凡的麵包，甚至搭上了金式世界紀錄的列車，在1993年1月21日美國紐約，眾多麵包店合力烘焙出直徑4.88公尺，重達1.5噸的果凍甜甜圈，是世界上目前最大的甜甜圈。

在甜甜圈工房裡，要讓你利用方便的甜甜圈模型製作出不同的中空滋味，讓甜甜圈成為你烘焙食譜裡另一個甜蜜的收藏。麵包式甜甜圈 - 揉麵團時要揉出少許筋度，再靜置發酵，口感才會有咬勁。蛋糕式甜甜圈 - 所有粉類材料都要先過篩，再與其他混合攪拌，口感較為細緻。

# 《大排長龍甜甜圈》

## 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](http://www.tushu000.com)