

《手創餅乾112道》

图书基本信息

书名：《手創餅乾112道》

13位ISBN编号：9789570452792

10位ISBN编号：957045279X

出版时间：2006-11

出版社：出版菊

作者：廖敏雲

页数：144

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

《手創餅乾112道》

內容概要

餅乾 = 簡單的材料，就能創造最有心意的美味！

在餅乾專賣店買一片餅乾15~20元的價格，在家就可以輕鬆製作出20~30片的手創餅乾。餅乾的做法簡單、失敗率等於零，而且造型口味千變萬化，不僅對從沒有下廚房，作過西點的朋友是很好的入門外，對於在意曲線、健康，或是需要控制血糖的朋友來說，自己動手製作更是完全掌握素材、熱量、糖份的最佳方法。

「手創餅乾112道」用隨手可得的素材、新鮮材料做餅乾，書中的所有配方都能夠將砂糖與天然代糖做替換，讓不能吃糖的糖尿病患也有甜點可以吃，不但可以自由選擇，在不減美味的情況下，不添加香精、添加劑，還能夠加入燕麥、小麥胚芽、堅果...等材料，兼顧高纖與健康，讓您盡情享受甜點帶來的壓力紓解與幸福感，已有許多新人將訂婚喜餅改採用手工餅乾的方式，分享喜悅的同時更提供健康無負擔的美味。

省錢美味更有心意！點心、午茶、伴手禮、喜餅... 手工餅乾自己做！

這本「手創餅乾112道」所有的配方都再一次的經過示範操作，並依照餅乾的製作類型，分為8大類：

- * 美式麵糊餅乾 Drop 29種 * 手工麵糰餅乾 Dough 26種
- * 冰箱小西餅 Ice Box 19種 * 創意塑型餅乾 Sharp 10種
- * 造型擠花餅乾 Wire Cut 6種 * 多變壓模餅乾 Mould Cut 7種
- * 薄脆瓦片餅乾 Slice Crisp 9種 * 自由切塊餅乾 Cut 6種

更加入了5大基本做法詳細圖解、砂糖代糖替換表，材料器具、各種烤箱溫度完整介紹...等實用資訊，只要您動手試試看，就能零失敗輕鬆得到滿足的成就感，不論是自家享用或是作為伴手禮，都非常適合。歡迎體驗親手製作手工餅乾的幸福美味。

《手創餅乾112道》

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