《烘焙盛宴》

图书基本信息

书名：《烘焙盛宴》

13位ISBN编号：9787538480838

出版时间：2014-9-1

作者：[韩] 金美爱,[韩] 朴英景,[韩] 尹慧娜,[韩] 闵景琅

页数：400

译者：王志国

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

《烘焙盛宴》

内容概要

面包、三明治和沙拉、饼干、蛋糕，分四个部分详细介绍烘焙，每个烘焙的甜品都配有难易指数，初学者可以先选择较简单的进行尝试，其中许多的甜点都是可以举一反三的，烘焙其实很简单，是要用心做烘焙，你就会感受其中的幸福，每天沉浸在奶香之中，这难道不是一件幸福的事情吗？作者对烘焙的理解与感悟会带给你极大的帮助，更有一些温馨的话语让你感受到烘焙的幸福感。

《烘焙盛宴》

作者简介

金美爱，曾在《首尔新闻》《蛋糕师》等刊物撰写料理专栏，任烹饪课讲师。博客〈美爱日记〉中有对烘焙技法的详细讲解和亲切交流，人气指数很高。
朴英景，工作之余，获得了糕点技师、面包师、咖啡师的 2 级资格证。在享受烘焙网站中连载“ 制法秘诀 ”和“ 一道美食，一张照片 ”专栏。曾执笔《享受家庭烘烤》《博客 ON》。博客〈英景的传奇白皮书〉中涉及的主题有料理、烘焙、猫、咖啡等照片，点击率达1400万。
尹慧娜，结婚之后，进修了食品类课程，曾在《女性之间》《柠檬树》等女性杂志上撰写专栏，在烹饪模式课和新世纪百货文化中心做烘焙讲师。现在是自由撰稿人、食品包装设计师，并从事一些食品类型分类等工作。涵盖了日常琐事的博客〈Vanilla ’ s stylish kitchen〉，以感性的料理和精美的礼物包装方法而深受众多粉丝的喜爱。
闵景琅，获得糕点技师、面包师、蛋糕设计师资格证。在法国蓝带厨艺学院进修了法式糕点课程，以最优异的成绩结业。曾在《蛋糕师》撰写料理专栏，在烹饪模式课和新世纪百货文化中心做烘焙讲师。现在运营“ Cake studio M ”。博客〈景琅的Cozy table〉美轮美奂，收有很多创意蛋糕的制法，是景琅爱好者的乐园。

《烘焙盛宴》

书籍目录

家庭烘焙基础
家庭烘焙基本工具
家庭烘焙基本材料
家庭烘焙术语 18　家庭烘焙基础
家用烘焙必备常识
Part 1健康面包
制作面包的基本方法
百吉饼
原味百吉饼
无核小葡萄干百吉饼
吐司面包
奶油面包
棋格奶油面包
南瓜面包
蓝莓面包
全麦面包
核桃面包
牛角面包
原味牛角面包
巧克力雪花酥面包
司康饼
原味司康饼
蓝莓司康饼
抹茶司康饼
早餐面包
蔬菜早餐面包
海地圆棒奶酪面包
长棍面包
原味长棍面包
培根麦穗长棍面包
香草叶形烤饼
炼乳奶油核桃长棍面包
全麦核桃面包
肉桂卷
肉桂卷
蔬菜卷
金枪鱼面包
奶酪卷
葡萄干麻花辫面包
香肠面包
小点心
菠萝包
摩卡面包
奶油卷
马卡龙面包
草莓奶油面包
巧克力面包

《烘焙盛宴》

面包棒
谷物面包
花式面包
土豆面包
奶油酥粒栗子面包
甜豆沙麻花辫面包
苹果卷
肉桂核桃面包
红薯枫叶面包
香橙法式奶油餐包
英式车轮饼
蒜蓉培根帕尔玛干酪饼
Part 2三明治&沙拉
吐司面包三明治
早餐面包三明治
奶酪火腿卷三明治
土豆泥三明治
鸡蛋香肠三明治
橄榄鸡肉三明治
总汇三明治
烤肉三明治
炸猪排三明治
苹果杏仁吐司
香蕉吐司
迷你西兰花三明治
街头吐司
奶酪火腿三明治
咖喱鸡肉吐司
百吉饼三明治
意大利火腿百吉饼三明治
西红柿火腿百吉饼三明治
奶酪核桃百吉饼三明治
牛角面包三明治
金枪鱼牛角面包三明治
蟹肉牛角面包三明治
鸡蛋牛角面包三明治
早餐面包三明治
手制迷你小汉堡
红薯早餐面包三明治
长棍面包三明治
香肠洋葱三明治
茄子香菇三明治
法式吐司
夏巴塔三明治
奶酪夏巴塔三明治
蘑菇夏巴塔三明治
烤肉夏巴塔三明治
谷物面包三明治
西红柿茄子奶酪三明治

薄饼三明治
墨西哥夹饼三明治
混合沙拉
烤蘑菇沙拉
卡布里沙拉
培根蔬菜沙拉
香鸡沙拉
芦笋沙拉
海鲜沙拉
Part 3曲　奇
曲奇
香草曲奇
巧克力曲奇
香橙曲奇
方格曲奇＆螺旋曲奇
花样曲奇
香草花样曲奇＆巧克力花样曲奇
红茶花样曲奇
姜饼人曲奇
康乃馨装饰曲奇
恋人特制曲奇
全麦花样曲奇
枫叶曲奇
美式曲奇
燕麦曲奇
巧克力块腰果曲奇
花生酱曲奇
糖丸
香草叶糖丸＆香草籽糖丸＆抹茶糖丸
大豆粉糖丸
莓果糖丸
挤制曲奇
香草酱曲奇
巧克力滴曲奇
咖啡杏仁焦糖曲奇
瓦片饼干
杏仁瓦片饼干＆芝麻瓦片饼干
装饰瓦片饼干
蛋白甜点
巧克力马卡龙＆抹茶马卡龙
红茶马卡龙
莓果马卡龙＆柚子马卡龙
香草马卡龙
夹心迷你小曲奇
榛子曲奇
油酥点心
叶形酥
法式蝴蝶酥
长棍酥

派
草莓奶油派
柠檬奶酪派
杏仁派&香蕉派
核桃派
意式脆饼
香橙核桃意式脆饼
意式坚果脆饼
意式巧克力脆饼
Part 4蛋 糕
麦芬
香草麦芬
摩卡麦芬
香蕉麦芬
巧克力麦芬
蓝莓麦芬
奥利奥麦芬
迷你巧克力豆麦芬
焦糖香蕉麦芬
纸杯蛋糕
香草纸杯蛋糕
巧克力纸杯蛋糕
勃朗峰栗子纸杯蛋糕
抹茶纸杯蛋糕
柠檬纸杯蛋糕
可可纸杯蛋糕
磅蛋糕
原味磅蛋糕
浓情朱古力
大理石磅蛋糕
红薯磅蛋糕
赤砂糖磅蛋糕
周末柠檬
花式蛋糕
果脯蛋糕
香蕉蛋糕
香橙蛋糕
翻转菠萝蛋糕
戚风蛋糕
戚风蛋糕
抹茶戚风
巧克力戚风
香蕉戚风
奶酪蛋糕
奶酪蛋糕
南瓜奶酪蛋糕
香橙奶酪蛋糕
巧克力奶酪蛋糕
焦糖香蕉奶酪蛋糕

《烘焙盛宴》

舒芙蕾奶酪蛋糕
红薯奶酪蛋糕
切达奶酪蛋糕
玛德琳
香橙玛德琳
柠檬玛德琳
抹茶红豆玛德琳
费南雪
巧克力费南雪
抹茶费南雪
蛋糕卷
原味夹心蛋糕卷
卡布奇诺夹心蛋糕卷
糯米糕夹心蛋糕卷
蓝莓夹心蛋糕卷
水果夹心蛋糕卷
巧克力香蕉夹心蛋糕卷
布朗尼
冰棍布朗尼
姜饼人布朗尼
核桃布朗尼
大理石布朗尼
泡芙
原味泡芙
闪电泡芙
小铃铛泡芙
巧克力泡芙
奶油蛋糕
巧克力蛋糕
白巧克力抹茶蛋糕
草莓蛋糕
长崎蛋糕
美丽心情蛋糕

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