

《一學就會的人氣小西點》

图书基本信息

书名：《一學就會的人氣小西點》

13位ISBN编号：9789866868382

10位ISBN编号：9866868389

出版时间：2009-8

出版社：膳書房文化事業有限公司

页数：126

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

《一學就會的人氣小西點》

內容概要

北海道戚風、奶凍捲、雪花天使、黑糖麻糬蛋塔、提拉米蘇、芒果奶酪、神奇寶貝蛋……時下風行的超人氣小西點，讓你一學就會！

只要用基本的麵粉、蛋、奶油、砂糖，以及自己喜愛的添加食材，還有簡單的叉子、湯匙、攪拌器、烤箱等一般日常用的器具就能開心的大顯身手一番。

即使是第一次做西點，也能輕鬆上手，因為每樣西點的製作過程就是這麼的簡單，你可選擇從最簡單的手工餅乾開始，就算沒有模型，利用雙手揉捏、堆疊壓塑，三兩下也可以塑出各式奇趣的餅乾造型；如果對於初試身手就能成功的可口餅乾，覺得僅僅如此還不過癮，不妨再跟著一張張詳實的步驟解說前進，很快的令人垂涎的一道道手工小西餅、杯子蛋糕、蛋糕捲、泡芙、塔派、慕斯、凍飲和奶酪，這些風行市面的點心，便能從手中一樣樣的美味呈現。

還有，在每學會一款基礎之後，循著基本的製作技法，就可以隨自己的喜好添加不同材料，變化出獨家的口味喔！當然，烘焙散發的溫暖情意，總少不了與他人分享，因此，本書不只將各式可口的西點鉅細靡遺的呈現，更以多款點心，示範如何運用周遭的素材，將烤焙出的西點，包裝成饋贈親友的心意禮物，讓吃的人能感受到這股滿滿的幸福情意！

本書特色：

除了基礎的烘焙介紹之外，還針對新手設計零失敗的操作重點提醒；小技巧大關鍵的要點，淺顯易懂的做法介紹，即使是初次入門的烘焙新手，也能輕鬆學會的人氣西點的製作。

本書介紹的西點製作方法簡單，材料取得也很容易，搭配清楚的製作流程示範，讓製作過程零失敗。

多款小西點，另有

《一學就會的人氣小西點》

作者簡介

經歷出生成長於苗栗，熱愛烘焙與烹飪，曾任職於私立金樺餐飲補習班中餐烹調、傳統麵食、烘焙食品技術指導老師，以及桃園救國中餐丙級證照班、傳統早餐班、蛋糕班、烘焙點心班、私房菜班指導老師。教學之餘，仍不斷進修且精益求精，已考取中餐烹調丙級、調酒丙級、烘焙食品麵包丙級、中式麵食加工水調和麵類發麵類丙級，中式麵食加工酥油皮、糕漿皮類丙級、中式米食加工米粒類米漿型丙級等證照。現任現任苗栗縣救國團中西點心糕點班、手作糖果班、月餅伴手禮、年節肉品加工班及苗栗社區大學手作糖果班、手做伴手禮等指導老師。出版作品「伴手禮自己做」。

《一學就會的人氣小西點》

書籍目錄

饼干的基本操作
创意塑型 ~ 软性小西饼
自由变化 ~ 酥鬆小西饼
酥硬 ~ 冰箱小西饼
压模切塊 ~ 脆硬上西饼
乳沫小西饼
轻薄造型 ~ 薄脆小西饼
巧酥、明日黄花煎饼
西点蛋糕的基本操作
深具魅力的 ~ 杯子蛋糕
口感非常棒的 ~ 蛋糕捲
讨人喜爱的 ~ 泡芙
令人惊喜的 ~ 塔 & 派
满口浓醇香的 ~ 慕斯 & 奶酪
附录

《一學就會的人氣小西點》

编辑推荐

本書特色 除了基礎的烘焙介紹之外，還針對新手設計零失敗的操作重點提醒；小技巧大關鍵的要點，淺顯易懂的做法介紹，即使是初次入門的烘焙新手，也能輕鬆學會的人氣西點的製作。

本書介紹的西點製作方法簡單，材料取得也很容易，搭配清楚的製作流程示範，讓製作過程零失敗。多款小西點，另有創意巧思包裝，讓你從製作到包裝，由裡到外，都是獨一無二的禮物。

《一學就會的人氣小西點》

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