图书基本信息

书名:《在家就能做的經典麵包糕餅》

13位ISBN编号: 9789865898199

10位ISBN编号:9865898195

出版时间:2014-1-10

出版社:NT\$300

作者:陳國勝,魏琴

页数:120

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

内容概要

豐富多元、樸實、庶民,是「台式經典」的風味魅力。儘管外來的麵包、西點入侵市場,傳統的台式 美味仍是麵包店中不可或缺的常備品。

台式風味融合了各地特色,保有傳統又不失創意,展現它無限可能的創作力。

本書將經驗豐富的烘焙師集結示範,精選多道適合在家製作的食譜,傳授給大家高人氣、不退流行的經典美味。

內容將時下名店的人氣商品分為麵包、蛋糕、糕餅3大類,都是廣受喜愛的人氣口味。除了基本介紹 ,每單元還有簡單扼要的技法說明及示範,教您搞懂基本麵團製作、攪拌法,再循序漸進教您製作各 式糕點。

詳細的圖文解說,減少您摸索的時間,在家輕鬆就能做出各式道地風味。

另外針對國人喜愛的「內餡」,提供不同口味的變化,讓您選擇所愛做變化運用,豐富的內容保證讓您迫不及待、馬上動手做!

本書特色

精選人氣麵包店高人氣的麵包、蛋糕、糕餅,種類多元,一書在手全都學到。

分類提供最完整、詳細的製作、重點說明,解說清晰、易懂,讓您現學現用。

最詳細的「基本麵團」、「基本攪拌法」、「基本餅皮」與常用的內餡製作,詳細圖解及重點提示 , 一次就上手。

內餡變化、口味多選、創意造型,只要學會基本功,就能隨意變化。

麵團 × 內餡,吃鹹吃甜、隨意搭配。

作者简介

陳國勝

一手超過25年「超高技術」精湛手藝,擅長各式西點麵包。2006年開始於各大院校、烘焙教室開講授課,以對麵包的100%熱忱執著,致力於手工麵包推廣。充滿獨創的手法風格+親和十足的特質,廣受熱烈好評,教學之餘,仍持續不懈研究各式麵包,追求新作靈感。目前結合興趣和事業,快樂享受與麵包為中心的每一天。

著作

100%天然蔬果麵包書、手感烘焙台式經典麵包

魏琴

經歷

台北中國青年服務社、救國團&協和工商合辦社區研習班烘焙 烹飪老師

出版

自己做和果子、清涼小品、清涼吃麵、活力沙拉吧、吃咖哩上癮、無店舖生意-烘焙發財夢、自己做糖果、小點心賺大錢、什錦杯子蛋糕、1個人的異國風味餐桌等書

书籍目录

開始動手前必知的事

04關於麵包必知的基本知識

06做麵包必備的基礎技法

Chapter1麵包篇

雋永特色的台式麵包

09基本麵團-直接法

10基本麵團-中種法

11基本麵團-湯種法

甜點麵包

- 菠蘿麵包

12菠蘿皮4種

13菠蘿夾心

14菠蘿麵包

16哈密瓜

18布丁菠蘿

20丹麥菠蘿

- 紅豆麵包

22香榭紅豆麵包

24紅豆麵包

25雪之戀Q心

- 奶油、奶酥麵包

26克寧姆麵包

27玉米奶昔麵包

28奶油螺卷

29維也納軟法可可

30雙色墨西哥

32炸彈麵包

34起酥麵包

- 其他麵包

36椰子餐包

37牛奶麵包

38紫薯起司麵包

40歐克麵包

42奶香小羊角

44歐香羅宋

46神木麵包

48麵包甜甜圈

50麵包美味內餡

鹹點麵包

52香蔥&玉米火腿麵包

54番茄芝多司

56熱狗小卷

57黃金蛋皮卷

57香蔥肉鬆卷

60咖哩麵包

61橄欖形麵包4種

62調理麵包10種

- 吐司麵包
- 64彩虹吐司
- 66蛋糕吐司
- 68台式椰奶吐司
- 70丹麥紅豆吐司
- Chapter2蛋糕篇
- 台味十足的西點蛋糕
- 73做蛋糕必備的基礎技法
- 74瑞士卷
- 76小海綿蛋糕
- 77椰子蛋糕
- 78海苔蛋糕卷
- 80虎皮戚風蛋糕卷
- 82奶油棋格雙色蛋糕
- 84水浴蒸烤乳酪蛋糕
- 86麵包の蛋糕
- 88巧克力椰奶凍卷
- 90水蜜桃奶凍卷
- 92蛋塔
- 93椰子塔
- Chapter3糕點篇
- 招牌的人氣伴手糕餅
- 95製作糕餅的重要用料
- 96基本示範 水油皮
- 97基本示範 千層酥皮
- 98常用糕餅內餡
- 100台式鳳梨月餅
- 102鳳梨酥
- 103黑糖鳳梨酥
- 104蓮蓉酥
- 106綠豆椪
- 108蛋黃酥
- 109咖哩豬肉派
- 110芋泥酥
- 111牛奶酥
- 112菊花酥
- 113老婆餅
- 114太陽餅
- 115奶油酥餅
- 116澎湃Q餅

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