

# 《10分鐘巧手做點心》

## 图书基本信息

书名：《10分鐘巧手做點心》

13位ISBN编号：9789867266026

10位ISBN编号：9867266021

出版时间：2005

出版社：邦聯

作者：吳佩諭

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)

# 《10分鐘巧手做點心》

## 內容概要

在今日什麼都講求快速簡便的時代，許多處理過程都希望越簡單越好，當然也包含「烘焙」這件事，所以坊間陸續推出各種「預拌粉」商品，對於嫌麻煩或初學者而言確實是一大幫助，不但可以減少烘焙過程中秤量原料、過篩混合的步驟，簡化烘焙操作方法，還能大大提高成功率。

「鬆餅粉、果凍粉、布丁粉」是目前家用最受歡迎、最易購得且最好運用的預拌粉，除了基本以水分調配即可製成原味點心外，只要巧妙添加其他素材，透過簡單方法就能擴大點心的面貌，如鬆餅粉可以製作餅乾、馬芬、蒸糕、油炸甜甜圈、巧果、花卷、蕃薯餅、司康等；果凍粉與布丁粉能製作出草莓慕斯、茉莉花茶粉粿、咖啡起司條、花生米漿豆腐等冰涼甜品。

還想再快一點？沒問題，「十分鐘快速點心」教你巧妙運用市售素材，如春卷皮、海綿蛋糕、綜合麥片、土司等，將惱人的操作程序簡化，製作短時間即可完成的超快速點心。

活用預拌粉為基底製作，就能輕鬆學會零失敗的美味點心，相信從此刻開始你就能感受到「做點心真的很簡單」喔！

# 《10分鐘巧手做點心》

## 作者簡介

現任：

世運食品博愛店經理

經歷：

中國青年服務社「義、法點心輕鬆做」教師、萬華社區大學「蛋糕、點心輕鬆做」烘焙教師、台北市中華基督教青年會「烘焙點心班」教師、成都市就業服務管理局國家職業技能鑑定所指導考評老師

證照：

中餐烹調技術士丙級檢定合格、烘焙食品技術士丙級檢定合格、調酒技術士丙級檢定合格，中華人民共和國：高級西式烘焙師技能檢定合格、高級中式烹調師技能檢定合格、高級西式烹調師技能檢定合格

著作：

咖啡館簡餐經典MENU、愛上冰涼甜品 (邦聯文化出版)

作者相關著作：《開冰店》、《35種派的經典配方》、《愛上冰涼甜品》、《咖啡館簡餐經典MENU》

# 《10分鐘巧手做點心》

## 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)