

# 《揉個麵團.做麵點和麵食-隨書》

## 图书基本信息

书名：《揉個麵團.做麵點和麵食-隨書附贈DVD》

13位ISBN编号：9789575659127

10位ISBN编号：9575659120

出版社：台視文化

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)

# 《揉個麵團.做麵點和麵食-隨書》

## 內容概要

揉個麵團.做麵點和麵食-隨書附贈DVD，ISBN：9789575659127，作者：熊怡凱

# 《揉個麵團.做麵點和麵食-隨書》

## 作者簡介

熊怡凱 \*\*台灣藝術大學雕塑系畢業，倫敦高登史密斯大學，藝術心理治療證照師，倫敦高登史密斯大學，藝術心理治療碩士畢業。從小就熱愛烹飪料理，國小開始下廚，從此就開始做各種點心菜餚，且一直都是最喜歡的休閒嗜好。小熊的部落格一開始就是以分享自己的烘培作品為主，經營四年已經累積了千萬的瀏覽人氣。2009年榮獲「全球華人部落格大賽首獎」2009出了第一本散文食譜書「真食味」2010出版第二本旅遊美食書「我恨炸魚薯條」2010年榮獲無名小站「無名良品部落格大賽首獎」目前陸續在許多廚藝教室開課，分享自己的自學技巧與料理心得。

# 《揉個麵團.做麵點和麵食-隨書》

## 書籍目錄

作者序麵糰玩法的基本理Lesson 1 基本中式發麵麵糰不敗麵糰基本麵糰教作 不敗麵糰鮮奶乳酪饅頭捲 花生迷你烤饅頭早餐店蔥燒餅流沙桂花綠豆沙包奶黃綠豆沙包港式糯米捲印度囊餅 牛肉捲餅墨西哥捲餅 墨西哥脆片佐莎莎醬培根雞蛋蔬菜餅老麵麵糰基本麵糰教作 老麵麵糰老麵山東饅頭雞蛋牛奶煎饅頭菠菜熱狗捲 雙色日式燒肉刈包牛肉蔥燒水煎包 雪裡紅菠菜包芝麻堅果貝果Lesson 2 義大利雞蛋麵糰義大利雞蛋麵糰基本麵糰教作義大利寬扁麵青醬嫩雞義大利貓耳朵風乾番茄橄欖迷你餃 印度咖哩煎餃鮭魚烤紅椒大餃 塔香五行炒麵四川擔擔雞蛋麵 鮭魚沙拉酥皮盒巧克力酥皮盒Lesson 3 派皮餅乾麵糰派皮餅乾麵糰基本麵糰教作 派皮餅乾麵糰黑莓蘋果蛋塔法式巧克力塔紅洋蔥塔 水果乳酪小塔草莓乳酪蛋糕免烤荔枝玫瑰乳酪蛋糕英式草莓三層奶凍霜 胡桃星星脆餅花生酥 肉鬆海苔芝麻小餅乾乳酪蔥花餅乾Lesson 4 最愛軟式甜麵糰派皮餅乾麵糰基本麵糰教作 甜麵糰奶油餐包 美式BBQ三明治草莓紅豆軟派簡易奶酥捲卻爾斯水果麵包 草莓奶油乳酪沙菠甜披薩菠蘿油麵包 新鮮草莓甜甜圈洋蔥咖哩餅Lesson 5 快速麵包快速麵包日式豆腐芝麻麵包啤酒麵包乳酪香草麵包 新鮮草莓瑪芬肯德基的比司吉 比司吉蔬菜鍋法式洋蔥湯佐乳酪脆皮比司吉最愛英式司康英式卡式達果凍甜點

# 《揉個麵團.做麵點和麵食-隨書》

## 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)