

《从零开始学烘焙2》

图书基本信息

书名：《从零开始学烘焙2》

13位ISBN编号：9787506491525

10位ISBN编号：7506491524

出版时间：2012-11

出版社：中国纺织出版社

作者：文怡

页数：160

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

《从零开始学烘焙2》

前言

清楚的记得，2004年7月8号的那个下午，我刚从巴黎回到北京。到家放下行李，就一溜烟儿地跑出去买东西，因为10号是我的生日，我特想在那天，亲手为父母做一个蛋糕，主要是为了显摆显摆，我在外漂泊期间，不但没饿着自己，还学会了做在他们看来很高级很高级的，比稻香村的点心匣子还高级的奶油大蛋糕。那时，北京还没那么多喜欢玩烘焙的人，更难找到专门卖烘焙用品的地方，在有限的条件和设备下，坚持烘焙这个爱好可真不是件容易事儿。也就是在那时，因烘焙而结缘了很多朋友，现如今，很多年过去了，她们有的依然是电脑那边我的牵挂，有的则成为我生活中的朋友，甚至是工作上的伙伴。2008年，我和好友国明一起合作出版了《从零开始学烘焙》，记得交稿时我俩很忐忑，我们在想，烘焙这么小众，这个书会有人看么？抱着做都做了，写都写了，拍都拍了，无路可退的想法，就把那本书出了，没想到那书迄今为止已经重印了近20次之多，在这个过程中，这本书就像一块磁铁般，吸引了越来越多热爱烘焙的朋友。今年，有幸和我的另一个好友妍色合作这本《从零开始学烘焙2》。出于私心，她在家庭烘焙方面，比我更有研究，做的更好。更重要的是，我想用这本书记录下我们因烘焙而相识、相知的这段弥漫着甜点芬芳的友情。不管是手脚麻利地炒几盘家常菜，还是慢条斯理地享受烘焙过程带来的快乐，当我们把自己的“作品”端到爱人、家人和孩子的面前，再看看他们幸福的样子，你会发现，哇，世界上投资成本最低，但收益回报最高的事儿，原来是躲在厨房“喂人民服务”啊！这些年，因美食宠坏了家人，娇惯了朋友，更因为美食这块大磁铁，收获了更多志趣相投的朋友。“我是文怡，我来了，你在哪儿？”文怡

《从零开始学烘焙2》

内容概要

《从零开始学烘焙2》精选65简单易学的烘焙品种，包括饼干、小蛋糕等。 文怡，新浪美食元老博主，其美食博客“文怡心厨房”已达到1亿4000多万的点击率，已出版的文怡“心”厨房系列美食图书在同类书中脱颖而出。《从零开始学烘焙2》是文怡和妍色的共同之作，秉承了作者细致、活泼的风格，带您用一台烤箱，几个鸡蛋，一点面粉，一块黄油，变幻出带着暖暖心意的蛋糕、饼干、面包……

《从零开始学烘焙2》

作者简介

文怡，美食节目主持人，美食畅销书作家，“文怡美食生活馆”及“厨蜜网”的创始人。钟爱美食的她，不仅经营着网络上最红火的、点击率1亿4000多万的美食博客“文怡心厨房”，还是多家美食、健康、生活类杂志的专栏撰稿人。已出版《巧厨娘之馋嘴美食》，文怡“心”厨房系列图书《文怡拿手家常菜》、《从零开始学下厨》、《跟大师学做家常菜》、《从零开始学烘焙》、《文怡精选家常菜》、《从零开始学煲汤》、《伴随一生的家常菜》、《从零开始学西餐》、《从零开始用烤箱》、《我把餐厅搬回家》、《文怡家的私房菜》12

本美食图书。首部小说《北京大妞儿的贫嘴爱情》销售火热。新书《悦吃悦瘦》即将出版。

妍色，文怡美食生活馆讲师，同时也是一位用相机记录食物的美食摄影师。

她拥有自己的美食博客“24楼的幸福生活”。精美的图片，详细的做法都源于她对美食的热爱，她认为“分享”是她烹饪食物和拍摄食物的动力和源泉。

书籍目录

烘焙基础篇
烘焙基本工具
烘焙基本原料
饼干篇
夹心曲奇饼干
抹茶夹心饼干
焦糖杏仁饼干
葡萄干动物饼干
葡萄干糖霜饼干
果仁玛格丽特
巧克力马卡龙
胡萝卜脆饼
榛果芝士雪球
蛋糕篇
草莓抹茶蛋糕卷
李子布丁蛋糕
蜂蜜蛋糕
肉松海苔蛋糕卷
奶酪戚风蛋糕
特浓巧克力蛋糕
抹茶栗子蛋糕
香蕉核桃马芬
乳酪布朗尼蛋糕
水果奶油蛋糕
焦糖玛德琳蛋糕
樱桃费南雪
紫薯蛋糕卷
草莓夏洛特
巧克力玛德琳
咖啡千层蛋糕
芝士·慕斯篇
三色慕斯
红薯焦糖布丁
咖啡巧克力慕斯
甜杏奶酪慕斯杯
焦糖香蕉乳酪蛋糕
舒芙蕾乳酪蛋糕
树莓巧克力慕斯蛋糕
红茶奶酪条
提拉米苏
面包篇
布里面包
豆沙辫子面包
法国棍子面包
奶油小吐司
培根麦穗面包
薯泥菠萝包

《从零开始学烘焙2》

意大利香料面包
综合果蔬面包
乳酪石榴包
蔓越莓贝果
苹果面包布丁
甜甜圈
油炸奶酪面包球
塔派·泡芙篇
南瓜乳酪派
奶香杏仁苹果派
黄桃樱桃派
蓝莓塔
培根奶酪酥饼
菠萝酥皮泡芙
花环泡芙
小点心·冷饮篇
枫糖水果煎饼
凤梨酥
奶油芒果小钱袋
猕猴桃&芒果混合果酱
脆香蛋卷
芝麻海苔阿拉棒
蛋黄酥
咖啡蕾丝脆片
杏仁瓦片
香脆泡芙条
清凉香草奶昔
南瓜香奶冰激凌
巧克力香蕉奶昔
核桃牛奶冻
杏仁牛奶冻

章节摘录

版权页：插图：1 制作饼干：将室温软化的黄油与糖粉混合，用电动打蛋器搅打至颜色发白，体积略膨胀，呈现顺滑的膏状（图1）。2 将蛋黄打散，分3~4次加入到上一步的黄油中（图2），每打匀一次，再加入下一次蛋黄液，直到完全拌匀。接着筛入低筋面粉（图3），用橡皮刮刀拌至均匀、看不到干粉（图4），然后整形成团，放入保鲜袋中（图5），放入冰箱冷藏1小时。3 1小时后，将面团取出，在不粘布和面团上都撒上薄薄的一层面粉，将面团擀成0.2厘米厚的片（图6），用刀将面皮切成若干个4厘米×7厘米的长方形（图7），切完后不要移动，直接放入冷冻室冻约30分钟至面皮变硬。这样饼干面皮就可以轻松分开，不会因为移动而变形了（图8）。4 将饼干面皮和不粘布一起移入烤盘内（图9），并在表面撒上杏仁片（图10），待面皮恢复至常温，放入预热好的烤箱中层，以170~180

烤约15分钟，至表面产生微金黄色即可出炉。5 制作馅料：将室温软化的奶油奶酪和软化的黄油搅拌均匀（图11），然后加入糖粉和抹茶粉拌匀（图12、图13），即成馅料。6 将做好的馅料装入裱花袋内，并在袋口剪一个约0.5厘米的小口，将馅料挤在一片饼干上，并覆盖上另一片饼干即可（图14）。

《从零开始学烘焙2》

精彩短评

- 1、因为喜欢文怡,她的书全买了,这本依旧没令人失望.
- 2、比较适合零基础的,图片分解的很细致,而且很漂亮,看完之后就有想自己动手制作的冲动。
- 3、文怡的书我一直很喜欢
- 4、很喜欢文怡的书,让看似复杂的烘焙变得简单有趣。
- 5、2013年09月开始尝试。
- 6、一直跟着文怡做吃的,这本书利用率最高,非常棒
- 7、这本书讲解详细,内容丰富,图文并茂。是做家庭烘焙的好帮手,喜欢烘pei就边学边练吧。
- 8、最近迷上烘焙,文怡的书失败率很低。
- 9、文怡的真粉丝!她的书当然要支持!很详细细致!
- 10、文怡的每本书,我都买,消费的是一种生活态度,而非书本身。
- 11、喜欢文怡,收集了《心厨房》全套
- 12、文怡的书买了好几本了,都是烘焙的,还有孟老师的书也买了好几本了,非常不错啊,不过目前还没比着书做出一种蛋糕来,我还木有买烤箱,嘿嘿,书很好
- 13、文怡的全套已买。都很不错,推荐
- 14、一直很喜欢文怡的食谱书,一点点学习提高!
- 15、非常喜欢文怡 他的书写的很详细 照着做就可以了
- 16、喜欢文怡,虽然她的博客里都有这些菜谱,但还是习惯买本书放在书柜里,享受
- 17、她说买过这作者的烘焙一,现在出了二,一定要买回来看看,学一学这样子,说纸质好,而且图片又清晰,很吸引,能助于发挥煮好送煮靓送的动力哦,呵呵。
- 18、从零开始学烘焙2(人气美食畅销女作家,中年已婚女吃主,文怡文大美丽,第二本烘焙基础书,精选了多款适合家庭制作的蛋点,做...
- 19、文怡的书是很好的学习榜样。她的书几乎都买了。
- 20、文怡的书我是必买的,喜欢她的细致、贴心,更喜欢她的摄影,一本书即学做菜又学摄影,值了。
- 21、比文怡第一本烘焙书制作更精美,内容更精选,选了好多更适宜烘焙中、高级来操作的马卡龙等,很喜欢这第二册,照着学做了几款,很成功。
- 22、一直很关注文怡的博客,看到很多有关烘焙的文字,吸引我买了小小的烤箱,今天第一次尝试着给女儿做了饼干,虽然糊了,可是很受女儿欢迎噢!
- 23、文怡的书很喜欢,从零开始学烘焙1就收藏过,配方简单实用,推荐
- 24、不错呀,喜欢文怡,虽然书里的内容博客上都有,但是翻书更方便呀
- 25、不适合入门级的烘焙者使用
- 26、和从零开始学烘焙1一起买的,真心想学点烘焙手艺,很实用的!
- 27、人气美食畅销女作家,中年已婚女吃主,文怡文大美丽
- 28、超级喜欢的烘焙书,拿到就按书操作啦~
- 29、文怡的书都在收存着,是本很容易让读者启发兴趣并付诸于实施操作,最后有成果的书。喜欢的书。
- 30、第一次买这类书想学习烘焙,可以是因为这是第二集,少了些我所需要的基础。
- 31、冲着文怡买的!看着还行吧!还没空动手做!
- 32、这本比较厚,里面的烘焙是第一本的延伸。其实有很多都是一通百通的烘焙。但文怡还是一步一步,用料用量都完整写出来了。第一本相对启发性大点。
- 33、第一部完美入手,第二部必须边啃边做,买文怡姐姐的书,从来都是物超所值。
- 34、文怡的书,值得购买,很用心,很有趣!
- 35、我所有烘焙都是照书做的,非常好
- 36、跟着文怡做蛋糕,做出了很多美味,这本书很适用
- 37、从零开始学烘焙2,书很好,有使用价值,容易操作
- 38、这本书对我很有用啊,文怡讲的比较易操作,很好用~
- 39、这本书的内容可以针对零基础的主妇,还详细介绍了各在工具的用法还讲了各类基础材料。用起

《从零开始学烘焙2》

来非常方便，孩子也非常感兴趣。我们常根据现有材料去做，作出来的饼干，小蛋糕还真是有模有样了。昨天孩子还提议打包送些给奶奶和钢琴老师。真是有心啊！

40、人气美食畅销女作家，中年已婚女吃主，文怡文大美丽，第二本烘焙基础书，精选了多款适合家庭制作的蛋点，做法步骤超详细，零基础入门必读。和第一本无重复，建议两本一起购买

41、烘焙新手必备的入门书，不错

42、书很实用，适合初学烘焙的人

43、只要是文怡的书我都买

44、很久就想买这本书了。比第一本更详细。图片和做法更详细。材料也不难得。和其他烘焙书有不同之处。即使买了其他很多烘焙书，这本书仍然值得拥有。

45、书很好，我很喜欢，我是文怡家的忠实读者了。

46、自从买了烤箱就对烘焙非常有兴趣，这回是帮朋友买的，她看了我那本后也非常感兴趣

47、烘焙出了第一本，还有第二本，都是杠杠的好书，值得买啊、

48、刚开始学烘焙，这本书的烘焙介绍很适合学习。

49、文怡太爱你了；每本书图文并茂；亲手做过几样感觉是不错的

50、从此爱上下厨，文怡的书和博客一样赞

51、文怡的书我就差第一本就全齐了，一直很喜欢文怡的书，简单实用，画面清晰，而且价格还便宜。我就是因为文怡，才开始我的烘焙之旅的，支持

52、看过文怡的博客感觉写的简单易懂，所以帮朋友选了这本。

53、很欣赏文怡这个女人，相比之下 其实还是君之的方更好一些吧~~ 各有特色喽！

54、文怡，很喜欢她！！

55、图片和文字都很详尽，文怡的书都买了的。

56、很好，准备文怡的书全部入手！

57、做成了一款点心。对材料和器具的介绍很贴心。

58、一直超爱文怡的作品~最近入了个小烤箱，趁着有时间想学着烘焙，都很详尽，会努力学习的~！

59、第一次买文怡的书，一点也没让我失望。书里图片精美，做法超级详细，对烘焙新手非常的适合，虽然我已经入门，但是对我的帮助还是很大的，推荐购买。

60、从零开始学烘焙的升级版

61、一直都很喜欢文怡，书写的简单易懂，而且非常贴合实际

62、一直关注文怡的博客 现在出书了一定要买本回来看看

63、文大美丽的书绝对是烘焙必备啊！！！大爱大美腻~~！！！！

64、一直支持文怡大姐。

65、非常实用，做法简单易学，适合烘焙新手

66、喜欢文怡的简单，里面的配方也不错

67、很不错。。我觉得。。这是一本烘焙基础必备书籍。。。比较强烈推荐。。。。。

68、很好的一本书，和以前的书一样，里面的美食都很容易上手，步骤很详细，做出来的东西很好吃！是我一直跟随的烘焙达人之一。做出家人喜欢的美食，心里很满足，非常喜欢！

69、工具书

70、从现在开始仔细研读，力争尽快提升烘焙水平，提高生活品质。

71、文怡的书真的好，每本我都有买，和值

72、文怡的手法一般比较偏甜，不过烘焙出来的点心很香啦

73、只要材料能准备到的我都做过了，就是没那么成功。

74、很得意自己慧眼识宝书！在众多的烘焙类书中选中了这一本。闻着烤箱里散发出来的香甜的味道，真的很感谢这本书！

75、结婚的时候朋友送了个烤箱，个人又特别喜欢DIY甜品，恰好老公曾经出国学甜品，对这些东西很在行，他在买材料的看到这本书，就叫我买了，初学很实用。当当便宜很多。送货也特别快，本以为年前发货会很慢呢。没想到2天就到了。书本很漂亮，内容很实用，这么多天我做了很多新尝试，做过马芬，做过酥饼，做过蛋糕，都挺容易上手的，虽然有不少失败品，但是还是激发了我DIY的兴趣。步骤分类很细致，不怕学不会。

76、第1本就够用了！

《从零开始学烘焙2》

- 77、喜欢烘焙的感觉，虽然现在还没有开始学，期待中。。。当当不错，比对了一下，比亚马逊便宜，以后会继续支持的
- 78、内容很详细，文怡人特逗，看她微博就知道了。
- 79、文怡的烘焙书我都买了，步骤详细，很好学
- 80、文怡的书真不错!
- 81、虽然还没有学，但看内容特别吸引人！想像自己以后要是学会了烘焙各式西点，一定值得骄傲哈~~
- 82、这是一本非常实用的烘焙教科书，里面的超级啰嗦，非常可爱！值得收藏哟。
- 83、支持文怡一下下
- 84、文怡的图书一直购买，也比较喜欢
- 85、文怡的粉丝，不说了~哈
- 86、文怡的书一样很好，很详细
- 87、喜欢文怡的写作风格，博客上看了不够还是要看书更有感觉！深入浅出，介绍的很仔细。
- 88、文怡写的书一直都非常的实用，买了好几本了。
- 89、刚开始看，没有烘焙基础，需要准备很多烘焙专用的工具，更要好好学习学习。
- 90、喜欢文怡，喜欢文大美丽，也喜欢大美腻精心做出来的书。跟着这本书一步步从烘焙菜鸟成长起来。
- 91、这本书内容相当齐全，第一次接触烘焙的菜鸟们，这本书是你们入门的好老师哦！！
- 92、解说很清楚，图片也很漂亮，不过似乎编排没有《从零开始用烤箱》漂亮~
- 93、文怡的书都买了 操作简单适用
- 94、因为喜欢文怡，所以才入手的~~很好，发货速度也很快，价格也很吸引人
- 95、文怡的e书都买全了，还买了好多烘焙工具，恋上烤面包的味道
- 96、这个商品不错，要学着做烘焙
- 97、更多的烘焙制作，更多的经验传授
- 98、文怡的书买了很多本了，简单易学。
- 99、不错，最近正对烘焙感兴趣，所以刚好用上啦~而且文怡的几本书都收了，都很好用~
- 100、文怡一直是我很喜欢的女性 家里的烤箱还一直没用 等以后慢慢细读
- 101、比1更大本，制作更加精美，而且这次的烘焙方子很吸引，很想试试做

1、我本来起的题目叫《烹饪，是生存的必要技能》，一想，烹饪，太文诌诌了，可能有人看不懂，必要技能，不算，有些人不需要做饭啊，他们有御用厨子有保姆，十指不沾阳春水，所以，谨慎起见，定名如此。@文怡、@切忌、小九，是我特别喜欢的微搭，文怡的北京腔儿，那种北方姑娘的大气、又带点小女人的可爱，那种纯粹从语言上就能够透出来的幽默，切忌，那种新疆汉子的豪气，还有为文怡帮衬不遗余力的精神，小九，他啥也不用说，就是摆出几副表情来就能逗死人（当然，我知道，小九身后，是他可爱的妈@丁三条，所以事实上这个微搭是4个人）。我喜欢世间一切美好的事物，有些美好，是遥远的、优雅诗意，天边的星，而有些美好，是家旁的、世俗的，不遥远，就是邻家的样子，做饭吃饭这事，本来也是多元的，既可以象@马克南那样，精美设计的水果树，也可以象@文怡和@圈圈姥姥这样，家常、平易，隽永的美味，吃了还想吃。《从零开始学烘焙2》我花半小时就看完了，这是工具书，不可能记下每种做法，就是有个印象，要做的时候，拿出来，照着流程进行，做熟了，自己创造。所以半小时不是短时间，这是烹饪工具书的正确看法，在里面，我看得最认真的部分，是烘焙基础篇，我也曾经动念买个烤箱，一看厨房里堆的东西就还是算了，以我目前的繁忙程度，估计买了以后，也就是做上几回而已，但贼心不死，现在忙，不等于以后一直忙，先买本书了解一下，做知识储备也是不错的。为了抑制美食诱惑，避免边看边流口水，我在看之前还专门吃了两个士力架。即使如此，还是看得好饿啊！所以这本书绝对不适合大晚上的看，最好是吃完饭以后看，还能起到消化的作用——看完又饿了。做为一名吃货，而且自诩为正宗科班毕业的吃货，我其实是在大学里学会做饭的，用违禁的电炉子煮东西吃，我也曾经想过，到烹饪学校正儿八经地学学，不过每次我萌生此念的时候，总有事情给干扰开了，所以大厨萧秋水前面的大厨二字，一直还是个梦想，不过我总觉得这也是个追求，未必不在哪天就成了真。回到这本书上来（我是在写书评不是吗），是中规中矩的书，食谱书的套路就是这样，目的是在于教会读者制作里面的东西，所以原料、做法，非常详尽，照片拍得也不错，尤其是成品照片，不过站在一名挑剔的读者角度，我觉得还可以做得更好，比如小九客串一下捧着饼干吃的可爱相——太奢求了，小九他妈未必愿意。不过我觉得小九在未来也许也会成为厨子的吧，有这么好的环境。身为现代人，除了不需要做饭的一类显贵富豪外的人群，我觉得，做饭的确是生存的重要技能，要吃、吃好，也要会做、做好，我手里有不少这种烹饪书，虽然没进烹饪学校认真学习，但是从书里认真学习了，做饭其实是种乐趣：把原料整吧整吧，就是一道美味的饭菜，费不了多少时间和银两，但是好看、好吃、营养，在这个食品安全问题频生的社会，也给自己一道安全保障，而且，做饭给家人吃，我觉得是种乐趣，也是爱意的表达。烘焙也是种艺术，我以前曾经用早餐机烘焙过馅饼，自己也觉得很好吃，和一般烹饪有点差别的是，烘焙对于器具和原料有所要求，不过这也不是难事，最难的还是在于开始和尝试的心。

《从零开始学烘焙2》

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