

《我的第一本烘焙书》

图书基本信息

书名：《我的第一本烘焙书》

13位ISBN编号：9787512704725

10位ISBN编号：7512704720

出版时间：2013-1

出版社：中国妇女出版社

作者：小美

页数：186

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

《我的第一本烘焙书》

内容概要

《我的第一本烘焙书》按难易程度划分，从简单的饼干、纸杯蛋糕到稍具难度的面包、装饰蛋糕，详细地介绍了烘焙点心的原料配比和详细做法，对于容易被忽略的事项也给予了贴心提示。另外还特别单独介绍了几款基础蛋糕体和面团的制作方法，它们是烘焙的重要组成部分。从头开始一步一步地学，一步一步地做，你一定也能做出美味可口的西点。

《我的第一本烘焙书》

作者简介

小美，“80后”的丫头，新浪博客精英博主，与爱犬贝勒及老公居于北京。爱烘焙，享受烘焙带来的每一份快乐；爱分享，通过博客记录下烘焙的点滴心得。并不追求百分百完美的作品，只求看到家人品尝时的幸福表情。

书籍目录

一 开始做烘焙：原料、工具及基础制作

烘焙工具

烘焙模具

烘焙原料

法式蛋白霜

意式蛋白霜

香草全蛋海绵蛋糕胚体

焦糖奶油

甜面团

二 最容易烤制的美味饼干

草莓蛋白饼

蛋果子

开心果蔓越莓可可酥

可可蕾丝瓦片

可可雪球

抹茶叶形饼

奶油曲奇

可可坚果酥

巧克力雪茄蛋卷

香橙乳酪夹心饼干

杏仁瓦片

杏仁亚麻籽酥饼

栗子泥

三 纸杯简易小蛋糕

布朗尼蛋糕

草莓酸奶油小蛋糕

胡萝卜小蛋糕

黄金乳酪费南雪

焦糖红提蛋糕

焦糖奶油贝壳蛋糕

咖啡松子小蛋糕

蓝莓小蛋糕

芒果酸奶油小蛋糕

清新柠檬小蛋糕

巧克力乳酪麦芬

南瓜肉桂小蛋糕

芝麻海苔玛德琳

樱桃小蛋糕

四 千变万化的风味蛋糕

白巧克力草莓夏洛特

抹茶草莓蛋糕

焦糖菠萝蛋糕

酒浸水果磅蛋糕

栗子蛋糕

芒果班兰手指蛋糕卷

巧克力熔岩蛋糕

水果萨瓦琳

香蕉核桃磅蛋糕

香蕉戚风

紫薯戚风

手指海绵蛋糕胚体

五 甜美慕斯和巴伐露

百香果慕斯蛋糕

红醋栗巴伐露蛋糕

蜜桃慕斯蛋糕

香橙乳酪慕斯蛋糕

爪印蛋糕

杏仁海绵蛋糕胚体

六 香浓乳酪蛋糕和提拉米苏

草莓马斯卡彭蛋糕卷

蓝莓大理石乳酪小蛋糕

原味乳酪蛋糕

酸奶乳酪蛋糕

提拉米苏

可可海绵蛋糕胚体

七 进阶选手爱做酌塔

蛋白香橙塔

玫瑰马斯卡彭乳酪塔

奶油蔬菜塔

苹果薄片馅饼

巧克力咖啡塔

水果派

水果塔

香蕉布丁塔

甜酥塔皮

自制香草糖

八 烘焙界酌美貌传奇

焦糖布丁

卡通烧果子

克拉芙蒂

蔓越莓司康

闪电泡芙

香橙舒芙蕾

香草马卡龙

九 技法升级做酥点

黄金乳酪南瓜酥

菊花酥

莲蓉蛋黄酥

玫瑰蛋黄酥

水果酥

酥皮蜜豆蛋挞

十 面包吃面团最重要

布里欧修

豆沙面包

黑樱籽贝果

椰蓉面包卷

《我的第一本烘焙书》

佛卡夏三明治

十一 朝着大神前进之经典蛋糕

草莓蛋糕

栗子木柴蛋糕

红丝绒蛋糕

歌剧院蛋糕

章节摘录

版权页： 插图： 1.糖粉和杏仁粉混合用料理机稍搅打，过筛2次备用。 2.蛋白分次加入香草糖打至干性发泡，提起打蛋器有个垂直的小尖钩。 3.加入一半的提前过筛好的糖粉和杏仁粉，稍翻拌。 4.再加入剩余的糖粉和杏仁粉混合翻拌均匀，如果面糊稍黏稠可再加入少许蛋白液拌匀。 5.裱花袋装1厘米的平口花嘴，装入面糊。烤盘上放硅胶垫，挤上直径2.5厘米的面糊，扩散后大约在3.5厘米左右，可挤10枚左右，放杏仁片装饰。放在通风良好的地方风干表皮，待表皮不黏手而且摸起来有层硬壳的感觉即可烘烤。 6.烤箱预热200 烤3~4分钟等马卡龙出现裙边后，立刻降温至140 再烤8~10分钟。中途开2~3次烤箱门。 7.全蛋液打至颜色稍白，体积变大且浓稠状。 8.细砂糖和水混合倒入锅中，煮至120 左右。 9.慢慢倒入全蛋液中，边倒边不停搅拌，打至温和。 10.分几次加入膏状黄油。 11.充分搅拌均匀，加入香草精混合均匀。 12.放入裱花袋中挤在一片马卡龙内侧，粘上另一片马卡龙。

《我的第一本烘焙书》

编辑推荐

《我的第一本烘焙书》编辑推荐：一上手就成功的饼干，美型又美味的小蛋糕，香醇甜美的塔和派，最IN最火爆的马卡龙，经典的歌剧院蛋糕……人气点心全网罗，开启你的味蕾诱惑。烘焙没有捷径，烘焙也并不高深。没有一位西点前辈生下来就是大师，他们也都是从最简单的面团开始学起。在“网购”盛行的时代，每一种原料或是工具都可以轻松找到。别再羡慕别人能够做出精巧美味的西点了，别再给自己缺乏动力和轻易放弃寻找理由！亲自动手试一试，为爱人或亲朋送上爱心满满的小点心，他们品尝后的幸福表情会是你继续在烘焙旅程上前行的最大“鸡血”！新浪博客380万点击量精英博主首部烘焙力作。零起点，零失败，亲爱的小美烘焙心得全揭秘。78款人气点心，完成从菜鸟到大神的转身。

《我的第一本烘焙书》

名人推荐

每每在小美博客看到她亲手做的烘焙甜品，都会被那幸福的味道感染。小美的作品就像她的名字一样，可以带给人温暖。亲爱的小美同学，你要继续努力带给更多人甜蜜和温暖哦！——美食、旅行专栏作者，美食节目主持人，美食名博潘潘猫因烘焙和小美成为朋友，感动于她对烘焙的执着和热情。现在她把自己的烘焙作品集成册展现在大家面前，真心替她高兴。愿读者朋友们不仅能从中学习到烘焙的知识，更能体会烘焙带给您的生活乐趣。——美食摄影师、美食图书作者、新浪博客风云博主妍色小美的烘焙作品很更貌，花样也多，更有美好的味道和生活的乐趣。定是有颗对生活充满热情的内心才能做出这么有爱的甜点。跟着她，你会发现，生活总有意想不到的精彩。——美食摄影师、新浪博客资深博主万万因为烘焙，我和小美在新浪博客里相识，互相看着对方进步，也一起进步。小美，一个对烘焙极其认真的妞儿，她写的烘焙书，也如她的博客一样认真、细致！——新浪博客风云博主、美食专栏作者凌余余

《我的第一本烘焙书》

精彩短评

- 1、图片很好看，还算实用。
- 2、这本书里排版设计还有图片还是不错的，但是对于新手我推荐还是不要了，因为里面注意事项写的太少，个人觉得不是很详细，如果不是新手买了看看也不错，已经看着配方做了两个了，还不错
- 3、大致翻了下，基本都会做。有几个有难度的
- 4、的确是烘焙力作。图片精美，作者是用心在写这本书，
- 5、很好啊！对于初学者很有帮助！！
- 6、内容比较详细，值得购买。
- 7、很实用的一本书，对于初学者来说很有用
- 8、不错不错~
- 9、图文并茂 看着图片都赏心悦目 可以自己学着做
- 10、收集了小美的很多方子，但图片没有小美博客里的色彩漂亮，没突出小美的特色，有点小失望。
- 11、非常好用哦。
- 12、此书介绍的非常详细~~~~图文搭配的很好~~~看着简单的感觉~~~对新手真的有很大的帮助，且难度是一点点慢慢增加的，觉得非常好~~~
- 13、书很可爱，内容丰富，印刷很好，让人看了就很喜欢~
- 14、蛮好的！！里面的内容蛮简单的！！很适合新人！！
- 15、没在书店看见这本书。在网上查了许多。最后是订了。但毕竟没看到原书。还是有些顾虑。收到书以后。稍微翻了一下。感觉还不错哦
- 16、经常看小美的博客,总是默默地欣赏,不发一言,也跟着做过简单的饼干,挺成功的.小美的作品常给我一种“天啊,这是怎么做出来的”这种感觉,也想做出这样的,所以买本书常常看看
- 17、很可爱的一本书，觉得具体制作可以写得更详细点
- 18、尝试过书上的方法，不错
- 19、不是特别适合购买，尤其是新手，只是心得参考
- 20、正在学习，期待做出好点心
- 21、里面的蛋糕，饼干，看起来就让人想流口水，我就准备弄好2款拿手的能糊弄人的就好，哈哈
- 22、不亏为第一本，很基础。
- 23、买错了，懒得退，不是很喜欢，而且很多蛋糕都是我以前买的几本烘焙书上有的，非常的基础，根本不是作者自己改良过的，或者是创造的。很郁闷。勉强一分。
- 24、建议有一定基础的就不要买了，这本我买了准备送人了，新人的话照着做有进阶应该会有帮主，不过图片和描述都过于简单，不过详细的在作者博客都能查到
- 25、真心觉得翻看后没有君之的书好，这个不够详细，对于新人而言，是不够的
- 26、最近一直在看，感觉不错
- 27、比较全面 不错的推荐
- 28、书，小孩很喜欢，里面还有卡片，连在一起可以让宝贝把大致内容说出来，很不错的书哦
- 29、好吃懒做 好吃懒做
- 30、从微薄看到来买的~~嘻嘻~~~
- 31、整体不错，图片精致且漂亮，但是实际制作过程描述略显粗糙
- 32、不怎么喜欢，都是非常简单的小点心，难怪特价
- 33、此书很好，很详细。图案也很好看，让人看了就想自己亲手做。
- 34、好多好吃的饼干 蛋糕面包制作方法 回家马上做起来
- 35、实际一下，还是不简单
- 36、书介绍的很详细，是分阶段来做料理。很贴心。
- 37、经常翻看，做了几样东西了
- 38、这本书图片精美，有详细的点心制作步骤图，新手看了，也能轻松学会甜点烘焙。
- 39、图文并茂，页面风格很可爱，推荐！！
- 40、帮同事买的，全彩页，不错！
- 41、简单易懂 一做就成功..

《我的第一本烘焙书》

《我的第一本烘焙书》

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