

《松饼派蛋糕》

图书基本信息

书名：《松饼派蛋糕》

13位ISBN编号：9787534945441

10位ISBN编号：7534945445

出版时间：2010-6

出版社：河南科学技术出版社

作者：Winnie姐

页数：133

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

《松饼派蛋糕》

内容概要

《松饼派蛋糕》

作者简介

Winnie姐，自小对烹饪有浓厚的兴趣，经常烹制美食供亲友品尝；现在，Winnie姐将这份兴趣发扬，教授烹饪，让更多人享受烹调之乐，除教授烹饪之外，Winnie姐还出版多本食谱，是畅销书榜的常客。

《松饼派蛋糕》

书籍目录

基本烘烤饼模四大天王

成功烘焙的必备材料

令味蕾兴奋的原材料

松饼饼模

Muffin Mould：多变Versatility

巧克力花生酱扭纹蛋糕

蓝莓奶酪冻饼

辣肉肠太阳番茄松饼

蓝莓香蕉燕麦松饼

南瓜松饼

提子面包布丁

栗子杏仁海绵小蛋糕

精致迷你奶酪饼

伯爵茶法国小蛋糕

圣诞小蛋糕

焦糖菠萝反转蛋糕

巧克力香蕉核桃松饼

双柠小蛋糕

菠菜小茴香三文鱼蛋饼

鲜菌糙米奶酪松饼

杏仁奶油花卷

派挞模子

Pie & Tart Mould：惊喜Surprise

大蒜洋葱派

香橙吉士挞

苹果派

焦糖柠檬挞

干果果仁挞

燕麦杂莓酥饼

巧克力软心挞

南瓜奶酪派

杂果茸派

红莓皇冠包

番茄熏肉挞

长形饼模

Loaf Mould：创意Creativity

柠檬酸奶蛋糕

薰衣草蛋糕

果仁牛油蛋糕

香橙巧克力云石蛋糕

枫浆雪芳蛋糕

全麦面包

香料核桃蛋糕

香橙巧克力酸奶蛋糕

杏仁香草蛋糕

巧克力栗子蛋糕

巧克力朗姆酒提子蛋糕

《松饼派蛋糕》

脆皮咖啡杏仁蛋糕

圣诞干果蛋糕

圆形饼模

Round Mould : 独特Uniqueness

朗姆酒提子奶酪饼

苹果蛋糕

特浓巧克力松露蛋糕

木糠奶酪蛋糕

南瓜酸奶包

法式巧克力核桃蛋糕

金提核桃波浪蛋糕

榛仁咖啡蛋糕

黑巧克力布朗蛋糕

胡萝卜香蕉蛋糕

《松饼派蛋糕》

章节摘录

插图：1.面团与南瓜肉粒拌匀，将面团分成2大份，每份再分成5小份（每小份的份量渐进地由大至小）。2.每小份面团略搓圆，盖上保鲜膜待约15分钟至发大。3.将5小份面团略擀薄，最大份量的放在已垫纸的饼盆中间，其余的放于两旁，洒适量水，再静置40分钟，刷上蛋汁。4.放入已预热的烤箱，以190 烘烤约15分钟即成。1.Add diced pumpkin to the dough.1Knead again to distribute evenly.1Divide the dough into 2 equal portions. Then divide each portion into 5 smaller parts with sizes in ascending order.2.Roll each smaller part into a ball.Cover them in cling wrap and let it rest for 15 minutes.The dough would expand further.3.Roll each piece out with a rolling pin.Carefully arrange them in a cake mould lined with parchment paper (place a large portion in the centre)。 Sprinkle some water on top and leave it to prove again for 40 minutes.Brush egg wash on top.4.Bake in a preheated oven at 190°C ; for 15 minutes.Serve.

《松饼派蛋糕》

编辑推荐

《松饼派蛋糕》

精彩短评

- 1、好书，英汉双语的，图片精美，赏心悦目，推荐购买。
- 2、这个系列已经买了两本，干脆就买了这本凑够一系列。这本也和另两本一样好，图片好看，里面介绍的点心也挺好吃的，就是有点难弄
- 3、是中英文双语的，没有过程图。

《松饼派蛋糕》

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