

# 《饼干.点心.蛋糕.面包》

## 图书基本信息

书名：《饼干.点心.蛋糕.面包》

13位ISBN编号：9787542748980

10位ISBN编号：754274898X

出版时间：2011-6

出版社：上海科学普及出版社

作者：国明 编

页数：191

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)

# 《饼干.点心.蛋糕.面包》

## 内容概要

# 《饼干·点心·蛋糕·面包》

## 作者简介

国明，10年厨龄的主妇，爱上烘焙是很自然的事。从5年前第一次接触烤箱到今天，我想告诉你：不要被西点奇特的工具、繁杂的材料和高深的烘焙术语所吓倒，只要肯花一点时间，多一点耐心和细心，回报我们的将是独一无二的、充满爱心和健康美味的甜蜜果实，这也许就是幸福，从爱烘焙、爱家、爱生活开始。

国明，不美、不in、不青葱，80前京籍煮妇一名爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房、餐桌和文怡美食生活馆，往返于超市、菜场和各式烘焙小店 一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活

经营新浪博客“葵葵爱翠儿”，记录一名普通主妇的美食生活。博客地址：<http://blog.sina.com.cn/kuikuiaicuier>。曾与文怡合作出版《从零开始学烘焙》和《从零开始学煲汤》等畅销菜谱书

现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，《好主妇》等生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家中级西点师。

## 书籍目录

饼干——从零开始学烘焙

饼干制作Q&A

核桃脆饼

玛格丽特饼干

燕麦红糖饼干

花生酱饼干

杏仁瓦片

蓝莓曲奇

红酒玫瑰软曲奇

香酥椰子饼

柠檬珊瑚饼

杏仁巧克力奇普

燕麦磨牙饼

裂纹巧克力饼干

黄油曲奇

咖啡曲奇

香葱腐乳曲奇

椰子蛋清球

手指饼干

树莓杏仁脆饼

泡芙空心饼

太妃棒

牛舌饼

香蕉蜂蜜司康

枫糖燕麦条

枫糖蕾丝卷

意式杏仁饼干

蔓越莓酥卷

蝴蝶酥

杏仁酥条

香蕉果仁软曲奇

芝士布朗尼

抹茶饼干

全麦消化饼干

海苔肉松饼干棒

苏格兰曲奇

黑芝麻苏打饼干

芝士饼干棒

果酱饼干

双色杏仁饼干

玻璃饼干

点心——挑战有型的甜点

小点心制作Q&A

小点心制作基础步骤大公开——派皮及酱料的制作

樱桃芝士塔

香蕉酥粒塔

草莓杏仁塔

## 《饼干.点心.蛋糕.面包》

焦糖香蕉塔  
黑樱桃杏仁塔  
树莓巧克力塔  
芦笋培根派  
菠菜塔  
葡式蛋挞  
糯米紫薯蛋挞  
拿破仑派  
酥皮菠萝派  
酥皮樱桃派  
苹果派  
面包鲜虾派  
果仁酥饼  
法式奶油酥饼  
脆皮杏仁酥  
抹茶豆沙酥  
姜糖饼屋  
核桃酥条  
柠檬薄饼  
草莓麻薯  
巧克力麻薯  
榛果雪球  
枫糖酥角  
铜锣烧  
苹果可丽饼  
核桃松糕  
香草布丁  
奶香米布丁  
木瓜椰奶布丁  
鲜果面包布丁  
草莓西米布丁  
原味舒芙蕾  
巧克力舒芙蕾  
香橙舒芙蕾  
蛋糕——味道满分，营养倍增  
蛋糕制作Q&A  
巧克力榛果蛋糕  
布朗尼蛋糕  
古典巧克力蛋糕  
巧克力费南雪  
玛德琳小蛋糕  
柠檬杏仁小蛋糕  
香蕉巧克力麦芬  
南瓜蛋糕  
玉米培根蛋糕  
苹果麦芬  
果酱蛋糕  
无花果鲜奶油蛋糕  
果干芝士蛋糕

## 《饼干.点心.蛋糕.面包》

蜂蜜抹茶蛋糕  
三色大理石蛋糕  
蜜桃翻转蛋糕  
原味戚风蛋糕  
可可戚风蛋糕  
南瓜戚风蛋糕  
全麦蛋糕  
椰香蛋糕  
焦糖戚风蛋糕  
蔓越莓天使蛋糕  
糯米小蛋糕  
玫瑰芝士蛋糕卷  
酸奶蛋糕  
双色抹茶蛋糕卷  
果酱蛋糕卷  
肉松蛋糕卷  
芝士夹心小蛋糕  
提拉米苏  
巧克力冻芝士  
樱桃冻芝士  
原味烤芝士  
苹果芝士蛋糕  
焦糖香梨芝士  
纽约芝士蛋糕  
大理石芝士蛋糕  
蓝莓芝士蛋糕  
轻芝士蛋糕  
松子巧克力奶油蛋糕  
面包——享受美妙的“面包新语”  
面包制作Q&A  
豆沙面包卷  
墨西哥面包  
肉桂苹果面包  
奶香果酱排包  
焦糖辫子面包  
抹茶蜜豆面包  
巧克力小熊面包  
巧克力葡萄面包  
杏仁巧克力酱面包  
肉桂葡萄卷  
椰蓉面包卷  
卡仕达面包  
花生酱面包卷  
巧克力菠萝包  
椰子奶酥面包  
汤种牛奶吐司  
南瓜迷你吐司  
白吐司  
奶酪核桃吐司

## 《饼干.点心.蛋糕.面包》

双色吐司  
胡萝卜吐司  
芝麻餐包  
法棍  
蒜味佛卡夏  
枫糖核桃面包  
五谷杂粮面包  
南瓜芝心贝果  
蔓越莓贝果  
芝麻奶酪贝果  
洋葱面包  
乡村南瓜面包  
葱香香肠面包  
番茄奶酪面包  
土豆火腿面包  
咖喱牛肉面包  
热狗面包  
香蒜面包  
夏威夷水果披萨  
培根披萨  
咕咕洛夫  
圣诞史多伦  
皮力欧许  
免揉土豆培根面包  
免揉肉桂葡萄面包  
千层丹麦皮  
奶酪金砖  
丹麦果酱  
甜甜圈  
蜂蜜酸奶排包

## 《饼干.点心.蛋糕.面包》

### 章节摘录

版权页：插图：将A料中的融化黄油、红糖、糖粉混合拌匀后再加入蛋液、蜂蜜、牛奶，搅拌均匀。将c料混合过筛后加入上料中，简单地拌成面团，不要过久地搅拌以免面团出筋。面团包裹保鲜膜放入冰箱松弛20分钟左右。松弛好的面团擀成3毫米厚的片状。依据画好的模型板，切出屋子要用的饼干数量和形状。在饼干生坯表面扎上一些孔帮助排气，放在不粘布上，松弛5分钟。烤箱预热至175℃，饼干生坯放入烤箱中层，烤约15分钟。将烤好的饼干取出，放凉；制作蛋清糖霜。在蛋清中加入柠檬汁，搅拌过程中加入糖粉，糖粉可以分5~6次加入，每加一点都搅打均匀；糖霜的浓度可以随需要调节，如果是画屋子表面的要用稀一点的，糖粉加入一多半就可以了，如果是要黏合整个房子用的黏合剂，要多加一些糖粉，打到浓稠的状态。在打好的稀蛋清糖霜中加入几滴食用色素，搅拌均匀即成彩色的糖霜，糖霜装入裱花袋，挤在饼干表面做装饰；最后用浓稠的蛋清糖霜黏合姜饼屋即可。



# 《饼干.点心.蛋糕.面包》

编辑推荐

# 《饼干.点心.蛋糕.面包》

## 精彩短评

- 1、很好的烘焙书
- 2、好书 做了很多好吃的
- 3、还是很实用的，方子都是基本款适合练手。
- 4、要买个烤箱才行~
- 5、好好吃的一本实用书！
- 6、饼干&#183;点心&#183;蛋糕&#183;面包

# 《饼干.点心.蛋糕.面包》

## 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)