

《烘焙》

图书基本信息

书名：《烘焙》

13位ISBN编号：9787536473270

10位ISBN编号：7536473273

出版时间：2012-1

出版社：四川科技出版社

作者：张克勤

页数：173

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

《烘焙》

内容概要

烘焙：温馨的家庭饼屋，ISBN：9787536473270，作者：张克勤 编著

作者简介

张克勤

美好生活方式的倡导者和实践者。家庭生活研究专家。双子座、血型A型，目前住在中国成都市。她曾经是一位标准的职业女性，是一位精明强干的职业经理人，在厌倦了职场中的你争我斗之后，骨子里热爱家庭、热爱生活的天性再一次显现了出来。为什么要让工作剥夺掉享受厨房、享受美食、相夫教子的快乐呢，于是毅然洗尽铅华，还原本色，回归家庭。

在简单而快乐的家庭生活中，她的潜能被激发了。当朋友们挑剔的舌头被快餐麻木许久后，一旦看到胸有成竹的她制作出富有春天色彩的甜点、酱汁和各式饮品，又怎能不怦然心动呢。

生活本来是如此之美！生活的真谛是每天都兴致勃勃地迎接清晨第一缕阳光，享受新鲜健康的美食，营造专属自己的花园，装饰居家每一寸空间，和孩子们共同成长，与单纯可爱的动物们戏逐，收获激情洋溢的工作所取得的成就——这才是高品质的生活。

不管您在何处，她，愿与您分享她新鲜精彩的生活！

书籍目录

第1讲 家庭烘焙的常用工具

第2讲 家庭烘焙的常用原料

第3讲 家庭烘焙的基础知识

第4讲 饼干

柑橘糖饼干

冰箱脆饼

榛子指纹曲奇

黄油曲奇

花生酱饼干

巧克力夹心三明治饼干

玛格丽特饼干

手指饼干

圣诞饼干

燕麦饼干

香酥薄片

果酱蛋白杏仁饼干

第5讲 布丁与比萨

兰姆酒葡萄干布丁

巧克力布丁

肉桂巧克力布丁

香草巧克力布丁

双倍巧克力布丁

卡拉布里亚比萨

马祖拉奶酪比萨

第6讲 餐后甜点

瑞可塔凝乳冰激凌

提拉米苏

橙子薄荷甜点

萨白昂

锡耶纳蜂蜜焦糖糕

酸奶苹果杯

第7讲 蛋糕

夹心冰激凌三明治

黑白冰激凌蛋糕

.....

第8讲 面色

第9讲 牛奶蛋白酥及泡芙

第10章 司康与松饼

第11讲 酥点

第12讲 馅饼和甜挞

后记

章节摘录

版权页：插图：

《烘焙》

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