

《新手烘焙入门》

图书基本信息

书名：《新手烘焙入门》

13位ISBN编号：9787533538965

10位ISBN编号：753353896X

出版时间：2011-8

出版社：福建科技

作者：陈潇潇

页数：92

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

《新手烘焙入门》

内容概要

《新手烘焙入门:面包篇》主要收录了常用烘焙工具门、常用烘焙材料及使用、常用添加剂、牛奶哈司、奶、酥吐司、肉松面包卷门、豆沙花卷面包门、牛角餐包门、火腿面包、迷你墨西哥奶酥、香葱起司面包条、意式杂粮面包棒、石板街吐司、原味贝果等内容。

《新手烘焙入门》

书籍目录

常用烘焙工具门
常用烘焙材料及使用
常用添加剂
牛奶哈司
奶
酥吐司
肉松面包卷门
豆沙花卷面包门
牛角餐包门
火腿面包
迷你墨西哥奶酥
香葱起司面包条
意式杂粮面包棒
石板街吐司
原味贝果

《新手烘焙入门》

章节摘录

版权页： 插图： 奶酥馅部分：1.软化的黄油+糖打匀。2.分次加入全蛋液打匀。3.加入奶粉打匀。4.拌成团用保鲜膜包好冷藏至变硬。酥皮部分：5.黄油和糖打发。6.分次加入蛋液并打匀。7.拌入低筋面粉。8.拌成面团后入冰箱冷藏备用。面团部分：9.种面材料全部混合。10.揉成不粘手的状态（约5分钟）。11.加盖室温28 下发酵2小时。12.手指蘸粉戳个洞不回缩即完成。13.种面团+主面团材料A揉面20分钟。14.加入黄油后再揉20分钟。15.揉好后松弛10分钟。16.平均分成两份。17.将面团擀成圆饼状。18.三等分折起，并压紧。19.再对折压紧收口。20.松弛10分钟。21.纵向擀成长条状。22.抹上50克的奶酥馅。23.卷起并收紧收口。24.收口朝下分别放入吐司盒两边。25~26.最后发酵约1小时，至模具8分满时盖上一层酥皮，然后烘焙。

《新手烘焙入门》

编辑推荐

《新手烘焙入门:面包篇》由福建科学技术出版社出版。

《新手烘焙入门》

精彩短评

- 1、做法不够详细，并不是手工制作而是借助面包机，不是我想要的
- 2、写得不详细，看了不会做。
- 3、做面包真是有学问的，
- 4、一本物美价廉的书。买了书后，觉得还得买面包机
- 5、面包比蛋糕难做
- 6、适合新手，很实用
- 7、试过了，还算成功
- 8、买的书太多，屯着以后慢慢看
- 9、过于简单,轻描淡写,
- 10、还没怎么看，不地里面的步骤都写得挺清楚的，还是不错的工具书。
- 11、挺好的一本书，很不错！！！！！！
- 12、这本书很好,操作方法很简单,让我这个实学者来说,很容易学会.
- 13、很小的一本书，不过内容不错
- 14、我的宝典，真的很不错，可以为家人做很多美味的东西
- 15、拿到手才发现，多数面包的做法都是针对有面包机的人。所以感觉不是很实用。

《新手烘焙入门》

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