

# 《巧厨娘妙手烘焙》

## 图书基本信息

书名：《巧厨娘妙手烘焙》

13位ISBN编号：9787543670051

10位ISBN编号：7543670054

出版时间：2011-5

出版社：青岛出版社

作者：圆猪猪

页数：287

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)

# 《巧厨娘妙手烘焙》

## 内容概要

《巧厨娘妙手烘焙》是一本专门为烘焙爱好者打造的零起点图书，由搜狐名博主圆猪猪和青岛出版社美食生活工作室联合倾力打造，图片精美，教授详实，带您走入美妙魔幻的烘焙世界。

# 《巧厨娘妙手烘焙》

## 作者简介

圆圆猪，一位热爱家庭、热爱美食的小主妇，2007年开始在搜狐网开设个人美食博客“圆猪猪的小厨房”，目前访问量已突破1200万，2008、2009、2010连续三年荣获“搜狐十大美食家”称号，现任《食品与生活》杂志专栏作者，《贝太厨房》广州地区烘焙课老师。

# 《巧厨娘妙手烘焙》

## 书籍目录

Chapter 1 烘焙必备

烘焙工具

烘焙材料

烘焙必备技法

Chapter 2 饼干篇

Chapter 3 蛋糕篇

Chapter 4 面包篇

Chapter 5 酥挞篇

### 章节摘录

版权页：插图：硅胶模具特性及使用要点硅胶模的好处就是防粘，容易脱模，可耐热至260℃，能承受瞬间温度变化，可以将模具从冰箱直接移至烤炉中。如果是质量好的硅胶模，使用寿命约为200次。具体使用要点如下：1每次使用完毕，以热水添加少许食用清洁剂清洗，请勿使用具有磨蚀力的清洁剂或泡棉清洗。确保硅胶模具在每次使用前及储藏前都已彻底干燥。2切不可让模具干烤，比如一个六连模，若只放满了三个模，另外的三个模里一定要装上清水。不然的话空模具会烤坏，使用寿命会降低。3为使烘焙成品达到最好的烤焙效果，可提前在硅胶模表层轻轻涂抹少量防粘的烤盘油。如何清洗模具？每次烘烤完蛋糕，面糊粘附在模具上，模具难以清洗，让人头疼。无论哪一种材质的模具，都尽量不要用利器，也不要钢丝刷清洗，否则表面的镀膜很快就会磨损，起不到防粘的作用。而且模具被刮伤后，会变得越来越容易粘面糊，一次比一次难洗。最佳的方法是将烘烤过的模具，在热水中浸泡约半小时，待面糊软化、脱落时，先用脱模刀把表面略厚的一层刮干净。再用“不锈钢专用洗涤海绵”清洗即可。如果太多油，也可以滴加少许清洁剂。纸质模具特性及使用要点纸质模具可不是一般家庭使用的饮水纸杯，而是耐高温的烘焙专用纸模，通常在做奶油小蛋糕、海绵小蛋糕及马芬蛋糕时使用。纸质模具有花式多样的外表，方便携带且免洗。品质好的纸模，在烘焙时是不会烧焦、发臭的，而且具有防粘效果。一般来说，纸质模分为两大类。一类是硬质纸模：纸质较厚，纸杯可单独使用。另一类是软质纸模：纸质较薄。呈半透明状，不能单独使用，必须放在铁质模或是硅胶模内依附使用，否则面糊放入后会因为纸模太软而流出来。小的时候，我家附近有一家糕点厂，每日经过都会被浓郁的糕点香味所吸引，肚里的馋虫也随之咕咕直叫。那时总要与同伴们趴在柜台前，把小鼻子贴在玻璃窗上，闻上10多分钟才依依不舍地离去，对厂里做糕点的叔叔、阿姨们更是崇拜至极。做梦也没有想到的是，长大以后，我自己竟也能折腾出像模像样的美味糕点。记得2006年底，我瞒着老公，用500块钱买来一台烤箱、一个打蛋器和若干盆盆碗碗，开始了我的烘焙之旅。趁老公上班不在家，我勤学苦练，老公快下班时我就赶紧收拾“战场”。这种“地下工作”持续了一个多月，直到老公生日那天，我捧出亲手制作的第一个生日蛋糕作为爱的礼物。他整个人惊呆了，一再擦亮双眼确认，没错，是真的，眼前确实是一个东倒西歪、七零八落、插着草莓、连奶油也快化掉的蛋糕。“这是我吃过最好的蛋糕！”这份意外的生日礼物让老公感动了好久，从此便全力支持我的西点制作，而且绝对付诸实际行动——不管我的作品成功还是失败，他都会满心欢喜地吃下去，一点也不浪费，每次都表现出很“享受”的样子。如今，朋友来串门儿，我会端出一盘热腾腾的披萨给他们解馋。邻居家的小孩放暑假，我每隔几天会烤个蛋糕送去，聊表心意。写这篇文章的时候，我已经怀孕3个月了，想起宝宝以后每天都能吃到妈妈亲手做的低糖、低油、无添加剂的健康糕点，我心中就会荡漾起无比的幸福感。也许，自己亲手制作的糕点外表看起来并不十分美观，却饱含着浓浓的情意，对家人而言，是多么值得夸耀的事情啊！若能在茶会和宴席奉上自己精心制作的糕点，除了能让宾客有亲切之感外，还能让宴会的气氛和档次得到提升！相信自己，只要跟随本书的步伐，用心去尝试，你会渐渐发现，能与亲朋好友分享亲手制作的饼干、蛋糕、面包、蛋挞……将是多么幸福和快乐的事情！

# 《巧厨娘妙手烘焙》

编辑推荐

## 精彩短评

- 1、我的烘焙之旅就是从这本书开始的，里面内容全面，学习操作简单，跟着这本书我是从零基础的初学者到一个月后现在的令人赞叹的小老师，嘻嘻，如今我是蛋糕、饼干、曲奇、面包样样拿手。超赞的一本书，强烈推荐。
- 2、烘焙是刚刚入门，这本书里很详细的介绍了烘焙需要的工具、原料，每种饼干、蛋糕的制作方法，很适合初学者！
- 3、我是烘焙新手，自从买了这本书勾起了我的无穷乐趣，这本书非常好，可操作性强，对用料时间温度都有明确的说明，还有作者自己的心得体会，我已经做了饼干、戚风蛋糕、奶油面包都是一次成功，可惜我喜欢的法式面包没有。很赞，强烈推荐
- 4、圆猪猪姐姐是个强大的人，心灵手巧，作为她的小孩真幸福
- 5、真的讲的特别详细，一步步都有图有真相。非常值得买啊！
- 6、特别适用于家庭的烘焙，我已经跟着这本书做了10来款饼干，蛋糕，蛋挞了，方子特好，不亚于面包房里的口味！真的很棒，还特意又买了送给朋友！强烈推荐
- 7、做为新手来说，这本书一步步的指引我入门。从简单的饼干到复杂的蛋糕，面包，酥类，都讲的很清晰明了。还附有视频示范，真的是一学就会。
- 8、给俺妈买的(￣▽￣)买了三本都送人了。再买第四本。
- 9、饼干、蛋糕、面包、酥挞，介绍的很细，图文并茂；还有烘焙工具、烘焙材料、烘焙技法对零起点读者很有帮助。已经按书上的配置清单买了一些工具，准备春节给家人做吃。
- 10、本人是烘焙新手，对烘焙一无所知。这本书很实用，精美的图片配着人性化的文字介绍，非常不错！！对照着做了几款蛋糕和面包，成功率非常高！！不错！！推荐！！
- 11、饼干、蛋糕、面包、酥挞、240分钟超长DVD详细演示，时尚西点全保罗，分步详解零失败)
- 12、非常适合新手的一本烘焙书，内容一目了然，浅显易懂，是我的烘焙启蒙书。用到的工具都是最简单最通用的，还有光盘，看了以后上手比较容易。唯一的缺点就是温度和时间不太准，总容易烤过头
- 13、书很详细的介绍啦烘焙所需食材，饼干，蛋糕，面包，蛋挞等制作方法，图解细致，通俗易懂。书的价格也很便宜，推荐对烘焙有兴趣的朋友购买，不会令你失望。
- 14、有了这本书,再也不用花钱去上烘焙课了.以前上一节课都要花180多块,而且回来还是失败..现在作者的亲身演示和解说比课堂上老师还讲的好..还教授了很多小窍门,真的好细心!!跟着做了好几款点心都很成功,家人也很喜欢!和其它的烘焙书比起来,这本书所用的材料都是健康的食品,而且也容易购买..希望作者再接再厉,出更多的好书供我们学习!
- 15、这是我的第一本烘焙书，写得很详细，每个步骤的图片很清楚，圆猪猪的配方很实用，第一次做蛋糕就成功了。
- 16、为了给儿子做健康不加防腐剂的点心，我想开始学烘焙。经朋友介绍我买了圆猪猪的书，真的是超棒的，跟着光盘一步步做，我的第一个蛋糕就香喷喷的出炉了，真不敢相信这是一个从没碰过西点的人做出来的，儿子吃的很开心，直赞妈妈能干。
- 17、我从来不写评论，但今天忍不住要对此书写写评论。真的是超级实用，以前买了不少烘焙的书，也做出不少作品，总的来说手艺还是不错的，直到现在孩子基本把饼干吃腻了，开始鼓励我做蛋糕，尤其是想吃戚风蛋糕，我基本是屡战屡败，蛋白总是打不好，出来的成品只能有正常的一半那么高，很是扫兴，所幸孩子还比较通情达理，说不在乎品相，只要味道好就行，而且坚信只要妈妈努力就一定能做成。在我已经不准备努力的时候无意中发现了此书，还是半价买的。带有光盘，看了光盘后，再参照说明，说明中有详细的操作步骤，什么时候放第一次糖，什么时候放第二次糖等，很详细。终于把蛋白打发了，做出的蛋糕那叫松软。所以一定要给五星。
- 18、内容还是非常全面的，虽然我不喜欢随便来个人就写书。
- 19、从博客上认识了圆猪猪的美食，自此就爱上她的美食了，很实用，不像其他的烘焙书华而不实！
- 20、买了很多有关烘焙的书，这本是最好的。本书适用没有任何烘焙基础的人。最主要的特点：按照书中所讲的每一步进行操作，就可烘焙出自己喜欢的西点。自己学习本书的体会是：作者圆猪猪写此书做到了深入浅出，并将自己的经验如实写出，没有一点点的保留。真正做到了书皮封面所说的：分步详解零失败。自己对好友们介绍了此书，他们买了看后和我的体会也相同，并都成功地做出了自己

## 《巧厨娘妙手烘焙》

喜欢的西点。这本书带给读者的知识、快乐和做烘焙西点成功后的喜悦，使我们非常感谢本书的作者，在此也一并感谢当当网的服务及快递公司的工作人员。特别是当当网很讲诚信，能在约定的时间保证送书到读者手中，这是很不容易的。在当前社会诚信缺失的环境下，能做到诚实守信，是一个企业发展的根本，在此祝当当网越办越好。谢谢所有的工作人员。

21、比想像中的要好的多。认真的看完书后第一次做的饼干和戚风蛋糕都成功，让我非常的意外。这也归功于书中详细的介绍，从烘焙工具到食材的选用，再到制作过程的详细解说和做不好的原因总结，算是面面俱到了。做好东西看着家人很开心的品尝，感觉很得意呢！

22、简单易懂，细致入微，图片精美。

23、内容详细，配方比较适合新手，从饼干到面包都有讲解，很不错。

24、做烘焙有一段时间了，开始是在网上看别人的博客学习，很多基础的东西不懂，因此主要靠自己摸索，也有过一些失败。后来开始在美国的书店买一些烘焙书学着做，但一般来说，一个方子只配了一张图，对于我来说有些难度高的蛋糕还是会很迷惑。

很高兴在当当上看到了这本书，覆盖面很广，蛋糕，派，面包，饼干都介绍了一些，更重要的是展开讲了一些对初学者来说的难点，比如打发蛋白，黄油等等，并解释了当中的原因。受益匪浅！

虽然DVD还没有看过，书也只看了一部分，但相信这本书一定可以帮助自己在家自学烘焙的人避免失败，一次成功得做出更多好吃好看的西点来。

25、从网上“圆猪猪的小厨房”就喜欢上作者和她的美食，所以这本书是很喜欢的。

26、这本书是买的所有书中，装订不好的，光看果酱的哪个书了，没仔细看这本书，我晕，装订处的胶粘合的不好，最后几页有开胶的危险，估计多翻几次就该掉了，不过圆猪猪的书不错，以前按君之的方法做戚风蛋糕就失败了，按圆猪猪的方法就成功，她的配方成功率很好，而且这书很厚实，图片也很多，配着文字看，更容易操作，大爱

27、非常实用！

28、这是一本很好的烘焙书，很基础，从饼干到蛋糕面包，还有披萨，哈哈，很容易就掉进了烘焙的坑了。

29、新手学烘焙选的第一本学习工具书，觉得饼干制作教程比较少，而蛋糕面包相对较难，要有一定烘焙基础后再进行比较好，书内步骤挺详细的，饼干能再多点就更好了

30、这本书详细的教我做西点的技巧，还有视频解说，我也学做了几款，果然很好看，又美观，又好吃，.....这书不错。

31、有饼干、蛋糕、蛋挞、面包等，比较全面的烘焙书籍。好。

32、选择圆猪猪纯属意外，有了烤箱一直想买烘焙类的书籍。刚好逛当当看到了这个于是出手了。买到家后按照书中的方子做了几个。真的是零失败的。步骤很详尽，注意的要点也都一一提到了。特别适合刚刚开始学烘焙的新手。圆猪猪的博客也很好看。只是好像最近生宝宝的缘故不怎么更新了。还希望有君之的更新速度啊。期盼。

33、我是一个初学烘焙的新手，一直想买一本这方面的书，无意间在超市发现了这本书，觉得非常适合初学烘焙的新手，但是由于超市的书无折扣，于是晚上回家\*\*当网购了一本，5.1的折扣。我先后按照书上的配方做了戚风蛋糕和海绵蛋糕，由于是第一次做，心里多少有些担心，怕不成功，但是非常高兴的是，我第一次做蛋糕全部成功。老公和女儿说比蛋糕店的还好吃。感谢这本书的作者，为我们提供了即详细又好吃的多种西点的配方和详细的操作步骤，简单易学，是一本值得购买的好书！

34、书很详细的介绍啦烘焙所需食材，饼干，蛋糕，面包，蛋挞等制作方法，图解细致，通俗易懂。

35、这本书内容很丰富，浅显易懂，还配有光碟。对于我这个烘焙的新手，看光碟按照书中的配料要求，做蛋糕和面包都一次成功，强烈推荐，值得购买。

36、妙手烘焙，饼干、蛋糕、面包、酥挞各种西点看了让你流口水，看着真的很简单，如果烘焙真的这样简单，就不去西点店了，呵呵

37、这本书对于初学烘焙的人来说足够了，图片式的讲解让人一目了然，已经照做了几款饼干，都很成功！

38、对刚开始学烘焙的人很有帮助，第一次做的饼干、蛋糕、面包的方子都来自此书，都做成功了，对于新手来说很容易上手，加上有光碟帮助，想不成功都难！

39、买这本书是看了圆猪猪的博客后决定买的，但是博客中有些西点在书上没找到，只好手抄去了。

40、详细

41、非常棒的烘焙书，没有看光盘，照着书上的步骤试做了几款蛋糕和面包，几乎零失败。此书讲解

## 《巧厨娘妙手烘焙》

的比较详细，每章也有标注注意事项，很赞。

42、圆猪猪真的很是个能干的好主妇，照她的书我做出了很不错的蛋糕和面包，而且简单易做喔，超级喜欢！！推荐！！

43、很喜欢圆猪猪的博客，所以，就在当当上找这本书。收到很惊喜，大爱呀。内容很丰富，面包蛋糕饼干都有详细的做法和步骤，非常实用。

44、巧厨娘妙手烘焙这本书最大的特点就是光盘图片，生动形象的展示了制作过程，书中的图也很逼真，不错的一本书。

45、精选了30款最具代表性的精致西点,由作者亲自讲解和示范它们的做法,保证您一学就会,轻松上手。

46、很实惠的书 印刷质量好 内容丰富 照着做了一两款美食 感觉很不错的 以后可以慢慢的学做烘焙了

47、自从买了圆猪猪这本书，烘焙的热情大增，不错，很实用！

48、必须推荐！！！好书！实用！详细！我的烘焙入门书！非常详细，方子也好，涵盖饼干、蛋糕、面包，非常实用！强烈建议买！

49、之前挑选的时候一直在犹豫这么多的烘焙书，应该选择哪几本才真真适合烘焙新手，犹豫了几天终于决定这本和君之的，选择这本是因为去逛了下主人的博客，看了下做戚风蛋糕的视频，觉得过程很仔细，很详尽。对比了下自己曾经做过的戚风发现自己好像一次也没成功过，因为总有一个地方是有缺陷的，不过那时都是用电饭锅和微波炉做的，不管怎么样做出来的戚风总觉得跟买的是不一样的，做到后来连做的欲望都没了，看了这个视频，感觉又有了做戚风的欲望，所以冲这点就选择了这本。不过跟君之的比了下，发现有些差不多的做法，这本的配方中材料品种要多些，君之的少些、简单些，应该说各有千秋吧。暂时还没试过这里的配方，家里材料不多，所以先用君之的配方做了。做了两次饼干都非常成功，嘻嘻。

50、饼干、蛋糕、面包、酥挞.....圆猪猪分步详解零失败，一点都不假，按照步骤慢慢地做，真的感觉自己也变成了红配大师！如果怕市场上色色色类的添加剂，不如自己来烘焙吧。觉得是一本很好很实用的书，强烈推荐。

51、我觉得这本书特别适合新手入门，基本的饼干、蛋糕、面包、派啊都有！甚至还有进阶的一些西点！非常的好的书！

52、这是我买到的最实用的一本烘焙书，特别是适合家庭主妇用的。在这之前也买过几本烘焙书，但不是原料不好买就是做起来太麻烦。

拿着这本书做的饼干不但漂亮还能举一反三，把家里小剩余随手就做成饼干。以前买的烘焙书打发蛋白八分、九分还是十分，讲的都不太清楚，以至于做蛋糕有时成功有时就不成功，这本书有超详细的照片可以让你对照着来，生怕看书的人不明白。

哦，还有各式各样的面包，大多都是简单容易操作的，看了这本巧厨娘，我也快操练成巧厨娘了。

53、写的非常好，我非常喜欢，很适合初学者和正在学习中的人，不像其它西点书中说的全是概念性的，说的很具体，也很实用，很适合在家操作，看得出圆猪猪是非常用心的写出来的，在西点书中我最喜欢这本。强烈推荐。支持作者。

54、这本书还配了DVD，很详细，而且饼干、蛋糕、面包、酥挞都有耶，很不错，最重要的，它还有我在美国最爱吃的的苹果派，连派饼的做法都有，太好了

55、自己很喜欢各式各样的美味的西点，很想自己做，可是每一次看那些各式各样的配料做法就晕了，圆猪猪啊，你的博客吸引我先，你的美味吸引我先，可是后来我爱上了你的生活态度，健康的西点，才是对自己对家人最浪漫的宠爱。你的书让我拥有了简单的幸福，甜蜜蜜

56、书的印刷质量非常好，还有DVD真正是价廉物美。。收到书急不可待的做了款曲奇，真的超好吃。奶香浓郁，酥香可口。比外面卖的蓝罐饼干还好吃。。让我的家人吃的停不了口。

不同于其它的烘焙书，这本书里面的材料都有普通很好找，而且非常健康，作者都用红薯，马铃薯，红枣，桂圆这些天然健康食材，真是好吃又健康，真的超喜欢！！

57、看起来好好次~

58、我第一本烘焙书买了烤箱从零开始的练习非常实用几乎没失败过很详细适合新手很容易有成就感

总结一下学习的顺序 提供给无基础的人

## 《巧厨娘妙手烘焙》

饼干开始 练习 黄油打发 和鸡蛋液混合

马芬其次 继续练习黄油打发和鸡蛋液 掌握手感 温度 时机 体会考出蓬松的成功感

芝士蛋糕 不需要打法 0失败率 成就感备足

间歇烤烤蛋挞 披萨之类的 换心情

接下来打算进军下一道坎 戚风

感谢圆猪猪

59、很适合家庭使用，饼干、蛋糕、面包、甜点，都是全全滴！喜欢烘焙的小朋友都买起来

60、这本书对于烘焙新手来说就是福音，我已经根据这本书做了很多款成功的面包和蛋糕了，强烈推荐此书。

61、圆猪猪的书，印刷很精美，都是光面杂志纸，翻阅起来真是一种享受。蛋糕制作的物料，分量，步骤很详细，连如何分辩粉类，如何储存奶酪，如何打发奶油等等都有专栏介绍，新手也可以做出好味的蛋糕。现在已实践了轻奶酪蛋糕，芒果慕斯蛋糕，牛油蛋糕，牛油饼干等等，味道很好。家人都很喜欢吃

62、该书真不错，来顶一下！

不但有分步讲解让你零失败，而且基本上将时尚西点全包罗其中；这不按照书上步骤给办公室两位过生日的朋友做了2次生日蛋糕，都非常成功，大家都开始对烘焙感兴趣了，纷纷动手并拍照晒气了图片，让我这位“假老师”心里也美滋滋的。

63、这本书是老公买给我的，第一次看到这么精美，详细又贴心的西点书..以后我也可以给宝宝做出健康美味的蛋糕了..谢谢作者！

64、这本书真是太好，太实用了，我之前做的蛋糕都失败，买了这书以后，所有问题都解决了，而且还做了面包、饼干、pizza、雪糕，全都学会了，味道也很好。其实烘焙很简单，只要按照书上写的步骤，都能成功。

65、学烘焙，做戚风，戚风果然有“七疯”和“气疯”的效果，一直失败看了圆猪猪的戚风制做视频终于一下成功了，非常感谢

66、之前看过很多烘焙书的评论，最后还是决定买这本。果然没有让我失望，内容详细，该简洁的地方也不复杂，照着书做了两款蛋糕，一份麦芬和饼干，呵呵，都很成功~~下次要再好好把书看看，打好基础！

67、配方简单易操作，适合烘焙初学者，与《巧厨娘妙手烘焙》一起买的，两本书轮流上，然后总结出最适合自己的配方

68、很喜欢这本书，很适合新手烘焙，步骤很详细和很简单，照着书中制作一次就成功了，女儿很喜欢，我觉得比我买的另一本君之的书更实用一些，里面有面包，蛋糕，派，塔，披萨种类很全

69、冲着带视频买的，几个基础的蛋糕配有视频，当当销量很高的一本书，初学者的入门指南，每个步骤都有配图，讲解简单易懂，让我越来越爱烘焙了

70、初次学习烘焙，在当当购了这本书，发现内容非常实用，尤其对我这个初学者，才试了几款饼干，家人都很喜欢，儿子每天都嚷嚷着还想吃，可把我高兴坏了，没想到自己能做的这么好，还是因为有这个好老师。

71、本人是对烘焙一窍不通之人，感谢本书从工具到各种不同饼干、蛋糕、面包的制作方法及其原料的用量都有详细说明，希望我能从中学到并能用到实际中。

72、从书店看到，感觉比君之的从零开始学烘焙更加实用和细致，看得出出版社很用心，圆猪猪想的也很周到，对于新手来说配套光盘更加贴心和直观，从购入这本书烘焙之心不可遏制的开始膨胀。开始关注猪猪的博客，先后购入了烤箱和一堆烘焙材料，希望能开始我的快乐烘焙之路。，唯一让人郁闷的就是不知什么原因的就是买了两本书都是封底撕开了一道口子，希望当当网能做的更好一些，不要因为书便宜就给发的是残品。

73、比较适合新手，内容多是一大亮点。

74、很详细，很厚的一本烘焙书，主要就是蛋糕面包饼干的烘焙~不错

75、这本书买了有大半个月了，现在才评论，因为实践是检验真理的唯一标准。以前也买过一些别的烘焙书，发现实用性都不是很强，这本书例外，给人惊喜。经过这段时间的操作使用，觉得对于烘焙新手来说，这真是一本值得推荐的好书。按照书上的说明，可以很容易地就做出美味的饼干和面包。老公和儿子都非常喜欢，自己也觉得很有成就感。非常棒，值得推荐！！！！

## 《巧厨娘妙手烘焙》

76、比君之的书要好很多，一本书基本就能入门了，可惜图书馆最近借不到

77、为了学烘焙，买过好几本书，前辈们都推荐圆猪猪的这本，看了感觉更贴近新手，上手比较快！很实用。

78、很喜欢圆猪猪的博客，我的中西餐好多都是跟着她的博文学会的。猪猪很细心，每一个步骤、每一个图片都做到了尽善尽美，对于初学者来说真是太详细了。跟着猪猪的方子无论是饼干还是面包、蛋糕从来都没有失败过。包括最难调味的鱼香肉丝都能做得很好。看到猪猪出书了，第一时间就把2本书都买了回来，果真是猪猪的风格啊。一如既往的好。呵呵，书被同事征用了，再买一套。喜欢猪猪、支持猪猪。

79、唯一一本让我熬夜看到热血沸腾的烘焙书！！

80、在5年前喜欢上烘焙，不断在网上掏书，掏配方，很喜欢圆猪猪的博客，图文并茂，现在把小妹也带进了烘焙世界，送一本喜欢的书给她！

81、我很喜欢这本书的内容，饼干，蛋糕，面包的配方和做法非常详细和简单易懂，在配上DVD真的是零失败，非常喜欢！

82、这本烘焙书很好，按照书中介绍我已做了2次饼干，一次面包和一次蛋糕，都一次成功，很有成就感。

83、我是个初学者~之前也买过烘焙类的书，但实操起来才发现并不详细，但巧厨娘里面介绍的相当的详细，再配上送的DVD相当于手把手教烘焙了，我按着巧厨娘烘焙出来的面包蛋糕都成功了~值得一买的好书！

84、适合我这样的烘焙初学者，也适合有一定基础的爱好者，有基础讲解基本操作，简单的点心，也有复杂的西点，还有DVD演示，很详尽哦，做了蛋挞和核桃酥，很成功呀，全彩页分步讲解还这么厚真是很好的一本书，超值超值

85、关于烘焙方面的书好了好几本，这本书比起其他几本比较好的，介绍的比较详细，关键步骤都有图片。本人比较喜欢。试做了几款面包感觉不错。

86、关注当当很久了，烘焙类的君之、文怡、孟老师的也有存货，但觉得圆猪猪的《巧厨娘妙手烘焙》是最值得拥有的，因为无论是分量、火候都讲解得很详细，还特别录制了DVD教程，特贴心，试着配方，做了蛋卷的确很不错。

87、刚刚收到的书就迫不及待的翻看了一下，内容丰富，图片清晰，并且写的特别细，特别适合初学烘焙的朋友看。

本书囊括了16种饼干的制作，15种简易蛋糕，13种戚风蛋糕，12种慕斯蛋糕，9种芝士蛋糕，4种装饰蛋糕，24种甜面包，14种调理面包，3种土司面包，14种酥挞。关键是烘焙必备的技法写的特别详细，图片展示了成功和失败的一些图片，大家一看就能明白。自我感觉比君之的书要好很多哦，君之的书本人也有，但是不但内容少，写的也没有猪猪的详细哦。

看着那些图片我都有点蠢蠢欲动的感觉，真是看着色香味俱全啊。没有辜负我的期待啊。

今天时间有点晚啦，准备明天开动。

准备烘焙的朋友一定要看看这本猪猪的书啊，保证大家不会后悔的。

祝焙友们在烘焙的道路上能层层进步哦！

88、拿到书的时候欣喜的小心情自是不能言语的

每个想要做西点的都会是这样吧带着关于甜蜜的好心情

一开始想选个最简单的做一做吧

于是就选了蛋挞

其实蛋挞皮虽然不难做但是流程还是满麻烦的

等我蛋挞的姑娘们一直到凌晨才算是看到了尽头

最让我惊喜的是后来我照着网上君之博客的蛋挞配方也做了一次

但是觉得书里的更美味

书里的蛋挞水更有奶香的口感但是君之的配方似乎是低筋更多

所以整个蛋挞水显得太过于厚重

并且按照书里的做的披萨也是获得姑娘们的一致好评哦

当然那是在我实验了好几次之后的结果啦哈哈

不管怎样

## 《巧厨娘妙手烘焙》

这书真心可爱呢

89、这本书特别适合烘焙新手，里面的讲解很详细，还有注意事项和操作技巧。赠送的DVD光盘太好了，烘焙老师现场演示，让你的失败率为零。

90、这本书是西点烘焙入门必备，从烘焙工具和基本技法的介绍，到最简单的饼干、蛋糕、面包和酥皮类的制作，超级全面详细清楚！

91、一直对烘焙心痒痒却苦于不知道从何开始，在网上看到圆猪猪的手艺非常赞叹，很喜欢她的风格，步步巨细，看到她出的书反馈也非常好，于是也买了本，大致浏览下，也是她一贯的风格，实用好用，准备在认真研读后再开始——准备材料，进入烘焙世界……

92、很好的入门书籍~学饼干和蛋糕必须买的一辈子的

93、它将跟着君之学烘焙的书里没有的食品加以了补充，很实用，上面的蛋糕、饼干、面包都是自己能在家里制作的，实践了之后，现在去面包房什么都不想买，因为什么我都会做了。哈哈哈哈哈

94、本书介绍西点款式很多，是初学烘焙很好的一本参考书，可以少走弯路。

95、真的很棒 从原料 器材 到到方子做出来的味道 绝对零基础 有光盘 做法更清楚明了

96、有一阵子突然迷上了烘焙，于是一发不可收拾，买书、买烤箱、买模具，今天烤个饼干，明天做个蛋糕，相当有成就感呢！

这本巧厨娘给新手烘焙的我相当大的帮助！

97、很好的一本书，图文精美，内容详实，不过可惜我比较没时间，实践的少，只按上面的方法做过几款，有时间的MM们拥有了这本书可以成为烘焙高手哦~

98、我是个超级烘焙迷，但怎么也做不好戚风蛋糕。买了这本书跟着圆猪猪的视频操作一次，马上就成功了，不到20块能买到这么精美的书。还配有教学视频，真是超值！

99、适合初学者

100、是从作者的博客找到当当来的，价格很划算，又大又厚的书，全是铜板纸彩印，而且才十几块，立马下手。有书对照看，更方便，有个心得什么的，自己就写在旁边。

我现在做戚风成功率非常高，泡芙、饼干、蛋糕卷的方子也是非常好用的，就是马芬我家里人不喜欢，做得比较少；面包还没有开始尝试，因为和面较累，准备淘个面包机专门和面。

自己做的东西还是放心多了，外面买的哪敢天天给宝宝吃呢！

大家都来跟着圆猪猪做烘焙吧！

101、书很好，很实用，够全面，打算好好学习一下。是看了圆猪猪的博客才来的，看了烘焙书，已经又买了一本圆猪猪教做菜的书。

# 《巧厨娘妙手烘焙》

## 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](http://www.tushu000.com)