

《轻松玩烘焙》

图书基本信息

书名：《轻松玩烘焙》

13位ISBN编号：9787534947421

10位ISBN编号：7534947421

出版时间：2011-1

出版社：河南科技

作者：许正忠//林倍加

页数：141

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

《轻松玩烘焙》

内容概要

《轻松玩烘焙》内容简介：小水果条模、小布丁圆模和7英寸菊花模，准备简单的模具，就能制作出精致的西点。无论是面包、蛋糕、西点、果冻和慕斯都变得简单了让您在家就能品尝美味可口的高级点心。

《轻松玩烘焙》

作者简介

许正忠：因为太爱面包了！22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着努力又不服输的性格，以及对烘焙的热爱，22年走来，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得多到不胜枚举的头衔及学生。在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术，他是学有专精的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书，是希望结合更多优秀的后进，将烘焙这个奇幻世界的美好传达出去！”

林倍加：个性朴实、内敛的他，是一位具16年西式烘焙专业经验的师傅，他把他的热情全投注在烘焙的世界里，在制作西点的过程中，每一个细节、每一个步骤、都是既严格又谨慎，从不断的学习成长、不断的自我提升自己的技术，也创新出更美味的西点。现在的他除了辛勤于烘焙屋的工作外，也积极在餐饮相关学校单位授课，将他的努力也分享给更多的人！

《轻松玩烘焙》

书籍目录

Part 2 小布丁圆模篇 蓝莓玛芬 加州甜面包 橘香甜心 乳酪小挞 英式满福堡 苹果布里欧面包 香橙乳酪烧果子 乳酪堡 香橙巧克力玛芬 巧克力咕咕霍夫 巧克力贝雷蛋糕 奶油小杯子蛋糕 栗子布丁烧 酥皮泡芙 焦糖布丁 法式烧烤乳酪 泡芙布蕾 草莓甜心 水晶琼脂冻 椰果奶冻 蓝莓奶酪 椰汁西米布丁

Part 3 7英寸菊花模篇 火腿乳酪卷 香蒜小餐包 马铃薯咸派 三色肉松面包 蘑菇总汇比萨 夏威夷培根比萨 苹果卡士达 泡芙格斯挞 猕猴桃格斯蛋糕 杏仁樱桃挞 南洋椰果挞 杏仁巴瓦 蓝莓康布拉酥挞 德式黑樱桃挞 法式焦糖苹果 蓝莓乳酪派 蓝莓杏仁派 五谷杂粮派 欧式杏挞 克林姆水果派 草莓挞 德瑞斯顿 帕米森乳酪派 大理石乳酪 巧克力乳酪 浓郁巧克力蛋糕

Part 4 基本做法篇 基本面团搅拌直接法 香草戚风蛋糕基本做法 香草海绵蛋糕基本做法 甜派皮面团(糖油拌和法)基本做法 巧克力饰片基本做法 A 蜂巢巧克力做法 B 五爪巧克力做法 C 慧星巧克力做法 D 扫帚巧克力做法 E 双色针叶巧克力做法 F 火焰巧克力做法 G 巧克力网做法 H 螺旋巧克力做法 I 双色扇形巧克力/巧克力棒做法 鲜奶油装饰做法 A 鲜奶油贝壳做法 B 挤花嘴的运用(八齿菊花嘴) C 挤花嘴的运用(玫瑰花嘴)

章节摘录

插图：

《轻松玩烘焙》

编辑推荐

《轻松玩烘焙》：只要运用3种模具，就能轻松玩烘焙，清晰的步骤，详细的解说，让初学者一看就明了，请跟着我进厨房，71种蛋糕点心随你玩。

《轻松玩烘焙》

精彩短评

- 1、可以看看作为参考。不是太喜欢。
- 2、对初学者不够直观，也不详细
- 3、照着“苹果格斯塔”的方子做了苹果派，比较靠谱。但不知是两岸用语差异还是译名问题，有些配料不知是什么，如格斯粉，查了下好像就是卡士达粉或称克里姆粉。

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