

《轻松成为饼干达人》

图书基本信息

书名：《轻松成为饼干达人》

13位ISBN编号：9787501979196

10位ISBN编号：7501979197

出版时间：2011-1

出版社：轻工

作者：王森 编

页数：104

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

《轻松成为饼干达人》

内容概要

《轻松成为饼干达人(烘焙食品制作教程)》内容简介：极具人气的巧克力曲奇，馨香松脆的杏仁片，香甜浓郁的凤梨酥，营养健康的蔬菜饼干……书中50多款适合家庭制作的饼干中，包括18款制作简易、适合新手入门的推压类饼干，21款尤为酥脆的冰箱类饼干，以及11款最能让人体会饼干制作乐趣、适于加强亲子交流的挤出类饼干，还有2款中国人最爱吃的中式点心——桃酥和开口笑，这些饼干都是以最专业的技术为你详细解析其制作方法，绝对能让你在饱了眼福之后大饱口福。希望这本由烘焙西点西餐咖啡技师王森编写的《轻松成为饼干达人》能把这种幸福带到每个人都触手可及的地方。

《轻松成为饼干达人》

作者简介

王森老师是国内艺术西点专业的创办人。他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”：1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才，为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。不仅解决了中国大批青年的就业，还为中国的烘焙业发展起到了巨大的推动作用：2002年他成立集器具、原料、培训于一体的“森派食品有限公司”；2006年，成立“苏州市王森艺术西点蛋糕学校”，并在全国各大城市相关院校开设本专业，以此来缓解中国烘焙人才的稀缺问题。

王森老师从事烘焙业已二十余年，在长时间的钻研、制作和经营过程中他创造了自己的烘焙技法和西点装饰艺术风格，在业内具有很强的影响力。现在已是中国著名西点装饰应用专家、全国烘焙业公会专家委员会委员、烘焙杂志专家委员会主任委员、国家级评委、国家级裁判员、《中国焙烤》、《中华烘焙》、《现代烘焙》三家杂志社的编委。他著有专业书籍几十本、专业光盘上百张。为了能让中国烘焙行业发展与世界同步，王森老师和他的弟子们将会一直努力下去。

《轻松成为饼干达人》

书籍目录

新手入门需知 一、工具箱 二、材料铺 三、做饼干不可不知的关键 四、饼干的分类 五、功能性饼干 六、饼干常用装饰方法推压类饼干 凤梨酥 巧克力蛋白杏仁饼 芝麻香脆瓦片 沙布烈酥饼 坚果球 椰子巧克力酥饼 蔬菜饼干 杏仁瓦片 桃酥 佛罗伦萨美味饼 巧克力嘟嘟饼 葡萄酥 伊拉克酥条 芝麻薄饼 奶酪松子饼干 巧克力曲奇饼 普洱茶曲奇饼 广式核桃酥 开口笑 苏贝丘罗兹饼 冰箱类饼干 宝马饼干 叉烧酥 夏威夷果饼干 优格雪芙 心形巧克力饼 巧克力饼干 碎片巧克力饼干 维也纳大理石酥 杏仁酥 脆饼 肉桂松饼 杏仁奶油酥饼 咖喱马铃薯曲奇饼 蕾丝脆片 马赛克 开心笑饼 海苔圈心曲奇饼 巧克力心意曲奇饼 巧克力杏仁碎曲奇饼 椒盐酥盒 巧克力夹心曲奇饼 巧克力椒盐卷饼 挤出类饼干 巧克力曲奇 维也纳旋涡饼 手指饼干 巴蕾萨饼干 蛋白杏仁薄饼 芝麻薄饼 香蕉曲奇饼 海苔酥片 抹茶薄饼 巧克力苦杏饼 核桃牛油曲奇饼

《轻松成为饼干达人》

章节摘录

版权页：插图：

《轻松成为饼干达人》

编辑推荐

《轻松成为饼干达人(烘焙食品制作教程)》是由中国轻工业出版社出版的。

《轻松成为饼干达人》

精彩短评

- 1、轻松成为饼干达人 - 烘焙食品制作教程
- 2、做法不是很详细，个人喜欢君之的书
- 3、不如君之的
- 4、这本书我非常的喜欢，请大家多关注一下
- 5、有空尝试一下，很不错的~~~
- 6、轻松成为饼干达人 - 烘焙食品制作
- 7、这本书上的小饼干，在家都能自己制作。很容易哦
- 8、适合新手入门的一本书，饼干是所有烘烤类西点中最容易的了，里面分类特别好，有推压类、冰箱类、挤出类，我最爱吃的曲奇就属挤出类，里面的小叮咛也很贴心的，比如家庭都是用小烤箱，而书中的温度都是用的大烤箱，所以就会告诉你用小烤箱温度应该调低多少度。有些饼干还讲到了夏天怎么做不失败，冬天做饼干注意些什么
- 9、邮递速度很快 送货上门 内容丰富易懂很好的初学者书籍

《轻松成为饼干达人》

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