

《新手的烘焙宝典》

图书基本信息

书名：《新手的烘焙宝典》

13位ISBN编号：9787533537906

10位ISBN编号：7533537904

出版时间：2011-4

出版社：福建科技

作者：陈潇潇

页数：160

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

《新手的烘焙宝典》

内容概要

《新手的烘焙宝典》图文并茂地介绍了牛奶哈司、奶酥吐司、火腿面包、迷你墨西哥奶酥、原味贝果、五谷杂粮面包、柠檬天使蛋糕、香草可可蛋糕、黄桃葡式蛋挞等面包、饼干、点心等制作步骤。

《新手的烘焙宝典》

书籍目录

Part 1 烘焙小常识 一、家庭烘焙工具 二、烘焙材料的使用 三、烤箱的使用Part 2 面包 1.牛奶哈司 2.肉松面包卷 3.豆沙画卷面包 4.奶酥吐司 5.牛角餐包 6.火腿面包 7.迷你墨西哥奶酥 8.香葱起司面包条 9.意式杂粮面包棒 10.石板街吐司 11.香酥菠萝包 12.朗姆葡萄干吐司 13.牛奶花样小餐包 14.原味贝果 15.五谷杂粮面包 16.零嘴面包棒 17.北海道吐司 18.法棍 19.汤种牛奶吐司 20.直接法葡萄吐司——之一次发酵法 21.直接法葡萄吐司——之二次发酵法 22.奶油环形吐丝 23.可颂面包 24.香酥菠萝包 25.螺旋吐丝 26.超软玉米热狗卷 27.蔬菜三明治泡芙 28.酥粒餐包 29.维也纳巧克力面包 30.袖珍法棍Part 3 蛋糕 1.香蕉戚风蛋糕 2.可可戚风蛋糕 3.香橙麦芬 4.法式海棉蛋糕(黄油版) 5.古典巧克力蛋糕 6.浓情布朗尼 7.北海道戚风蛋糕 8.轻乳酪 9.双味芝士蛋糕 10.香蕉乳酪芝士蛋糕 11.摩卡巧克力乳酪慕司 12.苦甜巧克力乳酪蛋糕 13.双色抹茶蛋糕卷 14.蔓越莓玛芬 15.巧克力玛德琳 16.虎皮蛋糕卷 17.歌剧院蛋糕 18.苦甜巧克力麦芬 19.百利甜香蕉麦芬 20.柠檬天使蛋糕 21.香水菠萝高纤蛋糕 22.玛德琳蛋糕 23.抹茶戚风 24.新手的戚风 25.草莓雪波 26.蓝莓乳酪派 27.芒果慕司 28.提拉米苏 29.香草可可蛋糕Part 4 饼干、点心 1.蝴蝶酥 2.杏仁酥饼 3.蓝莓巧克力饼干 4.意式杏仁脆饼 5.蓝莓乳酪派 6.香酥苹果派 7.黄桃葡式蛋挞 8.脆皮披萨 9.蛋白椰子球 10.法式芝士球——老面法 11.马格力特小饼 12.小天鹅泡芙 13.杏仁瓦片 14.巧克力夹心小松饼 15.焦糖布丁 16.咖啡曲奇 17.马卡龙 18.香葱苏打饼干 19.手指饼干 20.杏仁蛋白薄脆 21.广式月饼 22.巧克力甜筒 23.抹茶酥 24.蛋白糖霜小可爱 25.卡通饼干

《新手的烘焙宝典》

精彩短评

- 1、试着做，成功
- 2、看起来就很有食欲
- 3、适合什么都不会的,光盘不错
- 4、就是冲着DVD光盘才买的，看了后大失所望！！！！如果是新手就别买了.....
- 5、对于一个刚刚接触烘焙的新手来说，这本书是必备的，书里介绍的美食都是那种比较简单容易操作的，食料也是比较容易买到，书中介绍也很详细，每一步都配有彩图，很实用的一本书
- 6、很实用，特别是光盘里教怎样用面包机做面包，非常好！
- 7、快递神速 早收到了 但是还没看~ 视频效果不是非常好
- 8、好书。烘焙少不了的书。好。。。。
- 9、书不错，就是那DVD，只能读一半，郁闷啊。
- 10、内容详细，步骤全面，值得拥有！
- 11、闺蜜在我的挑唆下，也开始了烘焙之路，让我推荐，我想不能买和我一样的，就推荐了这本，据回馈，很不错很不错。
- 12、教了很多好吃的面包蛋糕还有小点心的做法~很详细而且还有图片搭配，让人一看就会。非常不错
- 13、书很值 里面的步骤讲解的很详细
- 14、感觉都挺简单，只是我不知道 打发 是什么意思
- 15、新手购买，挺实用的
- 16、非常喜欢这本书，很适合初学者，做了很多款点心，非常成功。
- 17、还没开始实践，翻了翻发现还不错
- 18、介绍了不少初级烘焙工具，很好地利用了面包机，但个别步骤介绍不详细，比如面团发酵时受到温度，湿度的影响，发酵具体时长不够仔细，但配方较好，能按照其中的步骤做出成功的点心，值得推荐。
- 19、很喜欢，实践了，很成功！喜欢！
- 20、烘焙是这么复杂的工作。
- 21、东西很易学，很好吃~
- 22、因为附赠操作DVD，所以选了它，但看了后很失望，书的内容写的太粗略，如果是新手实难操作成功，DVD内容很少只有几个，而且录制效果不好，总之这本书令人失望。
- 23、从来没做过面点，但照着书本介绍，竟然也能成功做了几款面包、蛋糕和饼干，实用性较强，内容介绍翔实，可操作性强，适合新手学习。
- 24、内容很不错，有详细的解说CD，书里面的内容也很清楚，尝试着用书里的步骤做曲奇和饼干，都很成功呢。
- 25、很好用，实用，种类多，画面美。做出美味了。
- 26、朋友那里借了一本，而且实践过，挺好的一本书
- 27、此书内容是比较丰富的 也有很大的实践性 值得喜欢烘焙的新手观看 喜欢烘焙的人也可以买了看看增长知识
- 28、新手的烘焙宝典***大意了解了面包等类的烘焙，这书里的烘焙手法大多使专业化的烘焙炉，所以，自家做面包还得购烘焙炉
- 29、我对糕点是个门外汉，相信这本书能让我学到很多，简单易懂。
- 30、随手翻了翻，是我喜欢的，我的菜。
- 31、非常实用的一本书，图文并茂，步骤详细。
- 32、书的内容写的很详细，而且还有光碟赠送，真的很好
- 33、适合新手，但是个人觉得君之的比较好
- 34、我照做了一个北海道吐司，可组织还是不够细腻，不知道差在哪了。回头看看光盘看有没启发。书上的品种还是很多，但没时间的人不可能都做，选几个简单的试试，先入门再说。书上有些小经验还是值得分享的

《新手的烘焙宝典》

- 35、书还不错，介绍了很多烘焙食品，样式多，不过附送的光盘里只有一部分内容的介绍，不是所有
- 36、还好，已经做出一款蛋糕，
- 37、我总是做不出来买的味道
- 38、拿到书恨不得全部做出来哈哈
- 39、开心学会了做一些东东
- 40、烘焙新手的首选，很详细，可操作性强。还有不少细节的分享和提醒。很棒！
- 41、爱上烘焙，爱上蛋糕。
- 42、精美图片，讲解易懂
- 43、内容比较详细，就是不太喜欢分种法，感觉太麻烦。
- 44、不懂的地方可以看视频
- 45、这本书讲得不够细致，要有一定基础的人才能看懂，图片不错！
DVD很实用，通俗易懂！
还得到同事的表扬。
- 46、所买过的最实用的一本书
- 47、打开书，前面讲的是需要准备的一些工具和食材，后面是面包，蛋糕之类的。一部分是需要用面包机配合用的。不过看了还是觉得做糕点很麻烦。
- 48、非常喜欢，这本书非常好，非常满意。
- 49、女儿说真实一本宝典，我们家的餐桌老丰富了，因为有了这本书。
- 50、很适合我，喜欢烘焙，爱好美食
- 51、步骤很详细，书附赠的DVD盘非常实用。
- 52、此书印刷很精美，讲得也很详细，按照书上所讲步骤操作起来也比较简单，都是第一次尝试几乎0失败，还配有光盘，但光盘上讲的示范太少了
- 53、很好用的书 值得推荐 可以按照他的配方先自己操作 然后再根据自己的喜好改良 值得推荐
- 54、书的印刷质量挺好
- 55、书的装帧和印刷不错，封面标题还是凸版印刷的。内容也还好，根据步骤一步一步来，相信能做出来的成品。关键还看自身的领悟和实践。
- 56、一直想找作者的博客看看 但是没找到 书适合有面包机的朋友用 感觉像是一本菜谱 离教学类有点差距 作者对自己隐藏很深啊 看评论说有看到她的博客 希望告知地址 再学习学习！
- 57、本书附赠的光盘很实用，一个烘焙新手，一定要看以看，受益匪浅哦
- 58、很喜欢烘焙的小东西，按照书上的介绍居然真的做出来了，味道也不错。步骤很详?，还有光盘，值~
- 59、相当有用的烘焙工具书,步骤简单容易操作，作品相当多元，适合新手
- 60、不错啊.很合适自己.实用了,很高兴.
- 61、本书包装很精致，内容也比较常用，写得很详细，不错不错。
- 62、图文并茂，很详细，很实用。但似乎没有见到DVD光盘。
- 63、做了很多好吃的，很好学。
- 64、书不错，质量也很好。也是一边看，一边练习。基本符合。
- 65、只是对快递很无语..... 订单状态也很奇怪，明明快递没有送货，状态却连续5天都是“配送员已从站点出发，请您准备收货...”
- 66、很有用，质量也不错的书
- 67、一气买了几本学习烘焙的书，这本和《跟着君之学烘焙》那本比，差一点没有具体能做出的成品数量的备注，步骤也不如君的详细，不过这本里有些技巧和内容可以和君的互补！另外，书的装订质量不行，翻了几次就掉页了！
- 68、图文并茂，是一个不错的入门好老师
- 69、本来是看中3本分开的新手烘焙书，分别做面包，蛋糕和点心。后来发现这笔是3本的结合，真系大爱。一系买了两本，送了本给好友！
- 70、很精美，印刷不错，喜欢当当
- 71、照着做了，不是很成功
- 72、不错，确实蛮详细的，还有光盘

《新手的烘焙宝典》

- 73、非常实用，易操作，刚买回来就按书上介绍的做了玛格丽特饼干和蔓越莓玛芬（不知蔓越莓是啥东东，用葡萄干代替的），儿子和他的小伙伴非常喜欢，还说比买的曲奇和蛋糕好吃，关键是自己做的真材实料，给孩子吃放心。没想到第一次做烘焙就如此成功，信心满满，强烈推荐！
- 74、印刷不错，喜欢当当
- 75、看了知道了烘焙的步骤，就是介绍的品种少了点
- 76、我是做了其中的几款蛋糕后来写评语的，内容中涉及的蛋糕大多都可以尝试一下，推荐像我这样的没有烘焙基础的新手作为教程！遗憾的是书中附赠的光盘后面的直接不能读盘！看做了两款蛋糕后就卡住了，再也不能读盘了，试过3台电脑均是这种情况！
- 77、里边做的东西都很喜欢，要是能再说明一下用的多大模具就好了，盘还没时间看，不知道内容怎么样
- 78、最多的面包机加烤箱食谱。非常好。非常值得。
- 79、大概看了看本书，介绍得挺详细的，而且照片很精美，我一定要好好学烘焙！
- 80、书很好，如果碟子能再现代些，图像清晰一些就好了
- 81、不知道，还没买
- 82、帮同事买的,她说很好.她还买来送给朋友一本。
- 83、不错，看着书学着做
- 84、新手的我，第一次就成功了。
- 85、书很好 包装也好 速度也快！000
- 86、比较适合新手，内容比较全面的介绍了一下，还有光碟挺好的！
- 87、DVD对偶这样的新手，菜鸟就是最好指导老师！！！
- 88、按书上的做了几样还是挺成功，但是有很多东西要自己研究哦
- 89、还没仔细看···大概翻了一下感觉很好
- 90、我是刚我是刚进入烘焙的小小菜鸟，这本实在是太好了。装订精美，图文并茂，指导仔细，大爱啊！进入烘焙的小小菜鸟，这本实在是太好了。装订精美，图文并茂，指导仔细，大爱啊！
- 91、此书的DVD介绍的几个主要蛋糕和面包的做法，很好。看了此DVD才容易了解如何做戚风。不过其他内容不怎么的。没君之的好。
- 92、这本书最吸引我的是封面那个诱人的巧克力蛋糕，就毫不犹豫的买了。书中内容也很实用，书很精致，印刷、装帧、内容都很完美，现在自己在家也可以成为烘焙大师，慢慢学习中。。。。
- 93、很详细，一看就会了！不错！
- 94、给朋友买的，当初看内容还算全，买来有点儿后悔，不如丑瓜那本，光看书看来朋友够呛能学会。
- 95、买了这本书后就按照书上的内容做了几种蛋糕，尤其是百利甜香蕉马芬，超好吃。喜欢做蛋糕的同学希望都能拥有一本。内容介绍的比较详细。。唯一不足的就是装订不好，没有读几次已经散页啦。。。
- 96、粗看了一遍，内容比较实用，还没实际操作过。
- 97、这本书真的不错，烘焙新手是离不了的，只是光盘比较卡。
- 98、整体来讲是不错的，只是有些步骤还是不太清楚~~
- 99、姐姐买的烤箱买的书，做出来的蛋糕超好吃，很好很好
- 100、很不错的入门书，从材料，器具介绍都有，还有一些相对简单的糕点，当然也有些个人觉得还是有难度的点心，不过循序渐进嘛~总的说是很不错的~照着做了两款，反响都不错~
- 101、图片相当好看，看起来真的很好吃，但是没做过，要准备的工具挺多的。

《新手的烘焙宝典》

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