《烘焙宝典》

图书基本信息

书名：《烘焙宝典》

13位ISBN编号：9787538162233

10位ISBN编号：7538162232

出版时间：2010-2

出版社：辽宁科技

作者：吴美珠

页数：153

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

《烘焙宝典》

内容概要

《烘焙宝典(珍藏版)》内容简介：无论是第一次做西点，或是厨艺烘焙爱好者。都能轻松上手的实用烘焙书。配方精准、图解详尽，有如名师亲临指导，烘焙蛋糕再也不失败!收录饼干、蛋糕、慕斯等各类点心配方。学会全方位烘焙技法!加赠网络最受欢迎的铜锣烧、桂圆核桃蛋糕等5种食谱，内容丰富又超值!

《烘焙宝典》

作者简介

吴美珠

1960年出生

O型／巨蟹座

中国海商专食品科学科毕业

现任

飞迅企业有限公司业务经理兼烘焙老师。

经历

◆中华谷类食品工业技术研究所烘焙西点专科班、西点蛋糕班、实用面包班、蛋糕装饰班、中式面食班结业。

◆1997年中国台湾技检烘培技术士丙级检定及格。

◆2000年日本东京制果学校西点蛋糕研习所结业。

◆2000年中国台湾姜饼屋大赛优选。

◆2000年中国台湾技术烘焙技术士乙级检定合格。

◆2002年中式面食加工酥皮糕皮类丙级技术士检定及格。

◆2003年中国大陆高级面点师检定及格。

◆曾任中学教师烘焙班指导老师。

◆曾任华硕电脑烘焙社团指导老师。

◆曾任中国台北市立仁爱医院机能工作坊指导老师。

◆曾任中国台北市立士林高商特教班烘焙指导老师。

◆曾任中国台北市开明高级烘焙指导老师

《烘焙宝典》

书籍目录

轻松学会做点心常用材料介绍常用器具图鉴烘焙的基础用语和做法给初学者的建议西点类 软式小西饼 戒指饼干 手工蛋卷 可丽饼 杏仁瓦片酥 意式坚果巧克力饼干 草莓杏仁挞 姜饼屋 牛轧糖 枣泥核桃糖 泡芙 奶油布丁馅蛋糕类 香醇摩卡戚风卷 抹茶红豆戚风蛋糕 大理石雪纺蛋糕 焦糖布丁蛋糕 麦香核桃香蕉蛋糕 水果蛋糕 香橙蛋糕 黄金蛋糕和薄饼 巧克力蓝莓蛋糕 布朗尼蛋糕 蛋糕装饰步骤西点慕斯类 栗子蛋糕 蓝莓慕斯 草莓慕斯 奶香水果慕斯 提拉米苏 加州樱桃慕斯 洋梨乌龙茶慕斯 巧克力慕斯 水晶御露 咖啡果冻奶酪蛋糕类 轻乳酪蛋糕 樱桃奶酪蛋糕 原味奶酪蛋糕 美国奶酪蛋糕 大理石奶酪蛋糕 黑莓奶酪蛋糕 薄荷奶酪蛋糕 巧克力奶酪蛋糕 低脂茅屋奶酪派 红茶蓝莓奶酪蛋糕中点类港式老婆饼 蛋黄酥 绿豆凸 芋头酥 膨饼 咖喱饺 凤梨酥 桃酥饼 卤肉豆沙饼 草莓麻糬 奶油酥饼 铜锣烧 桂圆核桃蛋糕 苹果杯子蛋糕 黄金香草戚风蛋糕

章节摘录

插图：

《烘焙宝典》

编辑推荐

《烘焙宝典(珍藏版)》：500张超详细图解零失败＋150种材料具全介绍。烘焙材料＆器具大图鉴。

《烘焙宝典》

精彩短评

1、书里可让初学者得到不错的指导
2、书还是不错的，有空可以试着做。
3、收货付款，方便快捷。
书的印刷和纸张都还可以。
有包装盒就更好了，因为这本书打算作为礼物送朋友。
感谢当当，我会常来光顾的。
4、对工具和原料的介绍很详细，适合新手用，按上面给出的配比做了几次，都很成功，这本书还是很值得购买的。
5、对于有点烘焙基础的人来说，这是一本好书。介绍的种类很全面，我很喜欢。
但如果说是没有烘焙基础，第一次做烘焙的话，建议买《巧厨娘妙手烘焙》。我也是先看了这本书才买的《烘焙宝典》。都介绍我买宝典，果然和大家说的一样。
6、非常适合初学者，配方也很精确
7、美食必备 吃货必看 值得推荐
8、虽然平时忙忙碌碌的，但是闲时完全可以做做其中的小蛋糕，看起来色香味俱全啊，真喜欢！
9、适合新手操作，挺好的
10、还可以，前面介绍用具及用料挺实用的
11、内容丰富，易懂，可以学到很多东西，已经照着做了几款，都很成功
12、都是高热量的啊，饼干，蛋糕，还有中式酥皮点心。看着相当的心动，但做起来还真是有心理负担的。不过这么精美的书，做不了，看看也开心啊。
13、包装精美，珍藏版啊！
14、不过这个是原来的补充版 排版更精致了 还是值得收藏的呢
15、图片精致，内容丰富，值得收藏
16、这本书很适合收藏，里面介绍的也非常详细，拿到以后迫不及待的尝试了一下，惊喜连连
17、印刷精美，介绍的配方很多。
点心的美感也很好。
个别地方有些一带而过，不是step by step，所以最好还是有一点基础。
18、初学烘焙时买的普及书，还不错，学到了不少知识
19、同时买了两本相关的文言文翻译书，为的是有一个比较。通过比较，发现这本效果相对要好一些，无论纸质还是在译文上，还是比较不错的，适合学生自己进行课前预习理解。
20、这个可以学习做蛋糕。还没仔细研究。先研究做饼干吧！
21、事先已经看过电子版的了，觉得比较实用才来买的。新出的珍藏版增加了几个配方，但是排版似乎有点问题啊，新增的几款蛋糕都放到中式面点里去了，也太偷懒了吧。
看了不少前面的评论，有很多人说添加剂太多啊，原材料不好买啊之类的，其实材料基本上都可以买的到的，一般卖西餐原料的店里都找的到，可以到专供酒店西餐店的那些原材料批发市场去看一下，实在是找不到这种店就直接网购，也是很方便的。
酸奶油确实不太好买，至少我们这里买不到，用味道浓郁的原味酸奶也是可以的（加了太多水啊糖啊，稀稀的那种就不合适了）。
镜面果胶只是为了装饰出更好的视觉效果，不是必须的，介意的大可以不用，不会有很大影响。
其他的添加剂其实用的很少了，好像就有一款里面加了乳化剂，不喜欢的话不做那一款就可以了。
22、很适合家庭烘焙
23、烘焙朋友比较喜欢的一本书,本人感觉也不错，可以一看的一本书
24、经典中的经典啊！所以都得东西都写清楚了，配了清楚好看的图片步骤解说，手痒痒，马上购买了工具准备制做。就是没有做PIZAA的方案很遗憾。
25、我是一个初学烘焙者，书里的过程还马马虎虎，但是有些东西的材料不是很好找。借鉴一下蛋糕装饰对于初学者来说。整理意见，不是很好。
26、之前也买了几本关于烘焙的书，这本算是最诱人的一本，而起介绍的也相对详细，虽然还没有开始实践，不过还蛮有信心的

27、帮朋友订购的，朋友很满意，照着书本操练了很久了，目前已经从烘焙菜鸟升级为烘焙达人了，我也常能吃到她的作品。很赞！哈哈
28、很多之前大家都评论过了，感觉做的蛋糕什么很中国，类似味好美之类，呵呵。只有蛋糕和饼干，还有一些中式点心，没有面包。然后，图片什么也不太诱人，对于初学者来说不入君之的详细，对于有基础的来说又不如孟老师的详尽，当然更比不上法国蓝带的精致和高级了。唯一的好像芝士蛋糕的方子比较全，大概有十几种吧，好像比其他那些多点。喜欢的朋友可以买了参考。
29、买书就要去当当
30、还不错，图片很漂亮。 还没深入看
31、流口水啊
32、还未读,但图片丰富,着急回家试试.
33、内容新颖，制作方法也详细，
34、印刷图片精美，内容实用，还没开始学做，希望好用。
35、买了以后才发现，里面的东西都需要专业水平，不适合初学者，至今为止只做了大理石雪纺蛋糕。
36、新手入门好书，不过我还照书用过
37、书是值得翻阅的，但方子不是很适合自己家用，可以作为参考学习烘焙方法使用。
38、《烘焙宝典》的最新修订版本，内容同旧版《烘焙宝典》完全一致，此外，最新增加了5个网络最受欢迎的5种食谱，内容丰富又超值！
39、我们家已经按照它作出了美味的蛋糕，面包！再不用去超市买那些带防腐剂的食品了！
40、比较多的基础知识介绍，以深入浅出的描写，手把手的操作，举一反三的描写，迅速掌握烘焙
41、里面的东东不太适合家用，有点像是蛋糕店的宝典，自己家用有的东东还不太容易买，而且里面的用料用语，有的有点专业
42、大概是想象的太好了，收到后到没有觉得很惊喜。
43、因为这类书家里很多，所以觉得还可以。
44、当做工具书，翻看了一遍，以后真做面包蛋糕的时候还会看的
45、对于新手来说是一本很好的书。手把手教烘培
46、里面全是彩页的，书很厚实。
质量比较好
但是里面教做饼干的却不多。加上我很多材料没买齐。还没开始做。。

47、操作过程写得太简单，按这样操作的话可能成功率会很低。
48、用料，工具等的介绍都很详细，图书质量也不错，不愧是珍藏版的！
49、很详细很漂亮
50、宝典很不错，收入了
51、看了好些评论，选了这本，希望能做出好蛋糕！
52、一定是新手的好书，工具先介绍再来材料接着基础用语和做法。
53、珍藏．．．．．
54、还没准备好东西，等着实验
55、质量不错，写的也很详细
56、非常实用，种类花样多，慢慢学
57、这本烘焙宝典是很经典的易学的一本书！很推荐
58、本来有本电子版的书了，内容很不错，适合家庭烘培，这次又买了纸质版的，照着做过几种西点，配方很不错，容易上手，烘培必备！
59、好书，好帮手，适合烘焙新手学习使用
60、书得印刷比较精美，烘焙的前辈介绍买的，说是必备本，自己还没仔细看
61、喜欢文怡，支持支持
62、刚刚收到，翻看一下，果然名副其实，相当不错的一书。内容详细，质量也好。
63、品类比较多，能用上的少，其他做参考吧
64、对于初学不太合适，对家庭也不太好，有一定的糕点基础的可以参考

65、一本很实用的书，做了一次老婆饼，很成功！跟外面卖的一模一样。
66、挺不错的。还没看完，慢慢学习。
67、很一般的一本书，书名写得好，什么宝典，图片倒是精美，但是书中的很多内容一点都不详尽，很多细小的步骤都没有写出来，适合有基础的看，如果是初学的话，不推荐这本，君之，和胡娟娟，还有孟老师的都不错。
68、通过烘焙宝典学了几种蛋糕制作的方法
69、这书太强大了，不论是开篇的工具及原材料介绍，还是后面的实体操作，都非常的细致，且图文并茂。个感觉不太适合烘焙新手，需要有一点的基础才能驾驭。不是因为本书写的太复杂，而且本书介绍的内容太多，特别是开篇，新手会容易晕的。如果你有一定的烘焙基础，有这本书在手，都可以开甜品店了。入门新手还是选择跟着君之学烘焙比较好，非常基础，从最常用，最简单的工具和原材料开始，慢慢熟悉以后，再来买这本强大的好书，这样脑袋不会乱。
70、图片精美，适合有一定烘焙经验和配备了比较多烘焙工具的人。
71、给姐姐买的，哈哈，不知道姐姐现在是不是做的一手好吃的甜点呢。
72、不错。推荐，对于新手来说看了还是很有帮助
73、前面关于烘焙知识的介绍挺实用的，虽然有网络，但还是看书更方便，不用一边跑去看电脑，一边在烤箱边摸索了。有一些配方在小城市不太好找吧。只能选一些自己方便好做的。
74、书还不错值得初学者学习！
75、是看了评论才买的。就新手来说可以用好一段时间呢，还是得有点基础的可以上手快些吧！
76、《烘焙宝典》其实不用评了，很好的一本书，不光是材料、工具介绍的很全面，而且书上涵盖了西点的很多种类，基本来说，照这本书可以学得很全面了，难怪在焙友中口碑一直不错。电子版本的有了后，我一直想买书。现在买了这个珍藏版，除了增加了5个配方外，其他内容和老版的一样。不就贵2块多钱嘛，反正也要买，就买新版的啦。
77、还好啦，不过君之的书更实用
78、浅显易懂，推荐新手购买
79、用料，工具等的介绍都很详细，图书质量也不错，不愧是珍藏版的！
非常适合初学者，配方也很精确
80、用于学习很不错
81、内容还是很新颖的，但是有些材料不方便购买，而且具体步骤还不够仔细。
82、看了大家的评论，才打算买的，之前买过孟老师系列的、君之的书，都很实用，操作也点，很少失败。感觉自己还不赖，就想尝试新的东西，就从这本开始啦
83、很多的原材料都较难买到，实用性不是很高。
84、书中讲解细致！内容很丰富、但过程讲解过于简单、有些还是看不懂！
85、前面的原料、工具介绍部分很好，通俗易懂，还有配图。制作部分稍微简单，图片很漂亮。对于新手，看着那么漂亮的图，感觉没信心。要是最简单的（原料和制作方法方面）品种多些，多几次尝试，会更增加信心的。
有些工具和原料不适合家庭使用。
86、还不错，觉得不如孟老师的详细。
87、内容很丰富，步骤也很详细，每一步都配有照片，让人看了很有食欲，很好的一本书
88、里面的步骤写的很详细，材料也比较好找，已经做过了，不错
89、就是好多东西好像买不到
90、介绍得挺详细，入门必选吧！虽然还没有开始实践，但看起来步骤简单，而且图片配得比较细致，应该可以增加新手的制作成功概率吧！
91、此书号称百分之百零失误，但是操作步骤不够详细。而且，书太旧了。
92、很实用的工具书，尤其是对各种材料和工具的介绍，很专业。烘焙步骤也很详细，只是有些添加剂，我就直接忽略掉了，不知有没有影响
93、正品质量很好，给了满分
94、一半中文，一半英文，应该适合小孩
95、超详细的图解，配方精准，即使是新手也可以轻松上手！
96、介绍的比较全面，很不错的一本书

97、冲着宝典的名头买的，但拿到后有点失望。介绍蛋糕比较多，饼干很少，面包没有，过程也不够详细，比君之的书差太多了
98、学习做面点很成功
99、前面的原料、工具介绍部分很好，通俗易懂，还有配图。制作部分稍微简单，图片很漂亮。对于新手，看着那么漂亮的图，感觉没信心。要是最简单的（原料和制作方法方面）品种多些，多几次尝试，会更增加信心的。
有些工具和原料不适合家庭使用。
100、书的内容很详细，质量很不错。插图很清晰。
101、这本书比较中规中矩吧。还算好懂些，图片感觉不太漂亮

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