

《5种材料做西点》

图书基本信息

书名：《5种材料做西点》

13位ISBN编号：9787538161014

10位ISBN编号：7538161015

出版时间：2009-10

出版社：辽宁科技

作者：廖敏云

页数：127

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

《5种材料做西点》

前言

5种材料+最少的器具 = 随时都能成功做西点 想要尝试做西点，却不想买十几种材料，更不想采购一大堆只用一两次的器具占满壁橱。5种材料做西点：蛋+粉+油+糖+1——300张详细的步骤图，轻松变化出100种美味点心！本书共有三大优点：1.做法简单，只要你喜爱并想尝试制作西点，即使是新手也能轻松完成。2.冰箱中只要有基本材料，随时都能制作西点，不用特地外出采购。3.使用最少的器具，无须花钱添购器材。只要你愿意动手，5种材料+最少的器具 = 随时都能成功做西点。7大类西点蛋糕全都可以简单亲手做！内容包括：最简单零失败的饼干类16种超人气奶油类蛋糕21道最受欢迎的塔&派类19种低热量多变化的戚风&海绵蛋糕18种浓郁美味的布丁类15种大小朋友都喜欢的泡芙类5种可以当早餐的面包类6种沉浸在烘焙世界十几年，回想当初，我因为爱美食而学习烘焙，深陷而无法自拔。因为喜欢冒险而勇于接受挑战，只要看到或尝到好吃的，就心醉神迷地想将它做出来；失败了再做。味道不理想再做。累积了十余年的烘焙经验，编写成这本《5种材料做西点》，与大家分享我的心得体会。只需最简易的材料，并采用最节省成本的方式，大家都能够在家DIY，制作可口的点心。

《5种材料做西点》

内容概要

《5种材料做西点》共有三大优点：1.做法简单，只要你喜爱并想尝试制作西点，即使是新手也能轻松完成。2.冰箱中只要有基本材料，随时都能制作西点，不用特地外出采购。3.使用最少的器具，无须花钱添购器材。只要你愿意动手，5种材料+最少的器具=随时都能成功做西点。

《5种材料做西点》

书籍目录

作者序 5种材料+最少的器具=随时都能成功做西点 本书用法最简单零失败的饼干类16种 菊花丹麦奶酥 杏仁薄片 果酱奶酥饼 橙香饼干 爱的小戒指 双色饼干 椰子球 杏仁手指饼干 巧克力饼干 抹茶棒 红糖球 杏仁雪球 松烤饼 猫舌饼 巧克力夹心 意式脆饼超人气奶油类蛋糕21道 胡萝卜蛋糕 南瓜蛋糕 苹果奶油蛋糕 香蕉蛋糕 香橙奶油蛋糕 红糖咕咕霍夫奶油蛋糕 黑金砖蛋糕 玛德琳 松饼 铜锣烧 煎饼 达个克瓦滋 纱瓦蛋糕 可丽饼 甜甜圈 日式车轮饼 松糕 千层蛋糕 比司吉 乳酪蛋糕 布朗尼最受欢迎的塔&派类19种 基本派皮与塔皮制作 樱桃芙兰派 蜜桃水果塔 芝麻黑豆塔 苏法香橙塔 红豆派 南瓜派 幸福草莓塔 司康 巧克力派 柠檬塔 黑胡椒菠萝塔 洛林蛋塔 水果派 芒果塔 香草奶油塔 法式咸派 红酒苹果塔 栗子塔 茶会小点低热量多变化的戚风&海绵蛋糕18种 香草戚风 香橙戚风 咖啡戚风 巧克力戚风 抹茶戚风 天使肉松卷 巧克力舒芙蕾 蛋白糖饼 香草海绵蛋糕 柠檬海绵蛋糕 咖啡海绵蛋糕 巧克力海绵蛋糕 抹茶海绵蛋糕 芋泥蒙布朗 欢乐下午茶 午茶时光 小老鼠 波士顿派浓郁美味的布丁类15种 基本奶油馅 德国布丁 法式布丁 焦糖布丁 法式甜冻 香橙布丁 南瓜布丁 芝麻布丁 红茶布丁 抹茶布丁 草莓布丁 芒果布丁 咖啡布丁 红豆布丁 椰子冻 巧克力布丁大小朋友都喜欢的泡芙类5种 基本泡芙面团 巧克力泡芙 抹茶泡芙 艾克雷亚 脆皮泡芙 生日泡芙塔可以当早餐的面包类6种 基本面包面团 小餐包 咖啡面包 菠萝面包 毛毛虫面包 南瓜面包 小猪造型面包

《5种材料做西点》

章节摘录

插图：比司吉做法：1 将全蛋与细砂糖混合打发2 一边混拌蛋糊，一边加入面粉，蜂蜜和牛奶，混拌动作要轻一点，将面糊混拌出光泽即可。3 将面糊盛入装好细挤裱的挤花袋中，在烤盘中挤出10-12厘米的长条。4 在挤好的耐烦上撒满糖粉，置静30分钟后即可送入烤箱烘烤。

《5种材料做西点》

编辑推荐

《5种材料做西点》

精彩短评

- 1、彩页很漂亮，内容简单容易上手，适合家庭用哦 . . .
- 2、准备参加工作的人，偶尔有个小周末来做做，还是不错的！
- 3、马上来尝试，好好玩的样子。
- 4、书中介绍了各种西点的制作方法，讲解还算清楚，是一本比较实用的家庭西点制作教材，
- 5、好书值这个价钱！！
- 6、喜欢这个本书~这礼拜回家就试试
- 7、没有基础的做不来，饱一饱眼福而已。
- 8、介绍了基本的做法，以及基础的蛋糕种类，还不错
- 9、外观蛮漂亮的，里面还没来的及看！
- 10、有条件的话，可以试试，自己做的健康食品
- 11、基本可以做成功，但与配图的想象效果有一定差距，毕竟只用5种材料做成，算OK啦~~~
- 12、步骤太简单了，书里的小窍门少，感觉没有省时省力的方法做烘焙。
- 13、这个版本不错，期待已久，送给自己学习
- 14、看上去不错，几款材料就足够，但成品如何，要试过后才知道。
- 15、正是我需要的~非常简单！期待做出来的成品~
- 16、个人感觉确实达不到“还行”，两星半吧。虽说是满额送的，但自己是迫于无奈才选的这本，因为《最具人气。》那本当时不送到我所在的城市，而我要买的书预感到会涨价，退而求其次选了这本。这本虽说方子很多（100个），与《最。》相比总页数少，可方子多了很多，再加上看到有用平底锅做铜锣烧，于是打动了我。但是，配方中居然很多用“适量”一笔带过，烘焙与做菜还是有很大区别，作者显然缺乏严谨的态度，图书封面的牛角包在书中没有。作为赠书，也就是看看而已。
- 17、印刷的很好，把装的也好，内容很清晰，一看就懂。
- 18、超赞 这样我就可以给我爱的人们做了
- 19、准备尝试，喜欢简单的操作方法。
- 20、初级的烘焙书 就像书名一样 物种材料就可以做西点 操作性很强 成功率也很高 适合初级烘焙者
- 21、有食材用量，有详细做法，图文并茂，很赞。
- 22、图片很漂亮 由浅入深 讲的虽太简单 但是还是用心编的书
- 23、配图好想吃啊。马上选了个简单的做。可是自己做的味道不错，但没那么好看了。。配方的分量也刚刚好，不错。
- 24、这本书可真舍得用料，纸张不错，全彩页，因为是免费的，觉得很值。。。具体的还米有去实践。。。
- 25、内容详实，应该容易成功，跃跃欲试了
- 26、建议有基础的朋友购买。内容不错，够简单！方子也很多！不过都是要有基础的人看会比较好！
- 27、在买西点制作的书是，几乎把所有书的评论都看过来了，书的内容很好，但是过于复杂，或者步骤不行对于我这样的新手入门实在是太难了，而且还要很多的工具，也是太麻烦，这本书拿到手，大致的看了看，还是比较适合新手，工具用的不多，过程不是很复杂，步骤写的还算详细，基本上能看懂照着做。但有一点，这个要求烤箱是分上下火的，如果你的烤箱不能区分，呢要考虑了哦。希望这个评论能帮到想买书的人。谢谢。
- 28、全彩页啊，又这么便宜。希望我这新手能照着做成功。
- 29、很实用的一本点心食谱，只要备齐了，都可以做的到。
- 30、书的内容不错 很方便容易学的
- 31、不过还是需要很多东西，模子之类的。。。
- 32、看得我口水都淌了
- 33、性价比不错，是尾品会的单，价格也合适，主要原材料都很简单，即使是菜鸟级的也能轻易上手
- 34、有一定基础的人看起来真的很好懂
跟據經驗只須稍作調整

材料的確是簡單得多

《5种材料做西点》

步骤不算很复杂
品种也挺丰富

很好用的一本书

35、紧紧只要五种材料，就做出了这么多的花式和不同的口味。确实很不错，书中做法、步骤讲解的都是很详细。我喜欢！！！！

36、配料写的太粗糙了，都不知道是如何配的

37、有借鉴价值，简单，实用

38、用最常见的家用食材就可以做耳熟能详的著名西点，让普通人在家做西式糕点师，很不错的菜谱。

39、拼单的书，试试看能不能自己做。

40、做法很详细...挺好的.....

41、买过几本烘焙的书，这本配方最简单易做。不过我还没空试验配方

42、需要完全根据书上写的材料的量来做，否则容易出问题。

但是书中做蛋糕的地方没有说明一定要把蛋白和蛋黄分开打发，内容还算详细的，图片精美。

初学者可用参考

43、几种材料就可以做好多种西点出来，有创意，不过如果烤箱本身没有分上下火的话，烘烤的时间就得自己想办法调整了

44、 1.做法简单，只要你喜爱并想尝试制作西点，即使是新手也能轻松完成。

2.冰箱中只要有基本材料，随时都能制作西点，不用特地外出采购。

3.使用最少的器具，无须花钱添购器材。

45、过程能不能再简略一点呢？！赠品果然还是略次滴

46、这样的书看多了，再看这个没什么意思了

47、把做西点的材料进行了很好的归纳：蛋、粉、糖、油+X。不过里面的一些内容和《饼干、布丁、巧克力》中的饼干部分有点重复。

48、没有标题说的那么简单...最近饿的时候看看这个

49、介绍详细，适合初哥！

50、喜欢，方法很简单的说。比较容易懂。

51、送的赠品，全彩页，操作步骤写得比较简单，原料也容易找，丢一本在厨房很方便。照样做出来的东西称不上精致，家里自己吃吃也不错的。

52、书还行，内容少点还行

53、少了各类的配料及一些制作过程不过觉得不会浪费食物，能知道哪些可以做到，那些不能。不过有个什么“单酯”什么的，不知能到哪里买的到，还有奶油和牛油都混淆了！

54、期望以后尝试

55、图片丰富，说明明确，能看懂，貌似也能操作。最近会试一试。

56、这本书相对其他烘焙书来说都算比较新的了，毕竟09年10月才出版，但对书中的照片确实不敢恭维，总觉得是曝光过度了还是什么问题，反正拿在手上感觉很山寨，随便上一个烘焙高手的博客都赏心悦目得多。玩烘焙的人通常第一时间是先被图片吸引了，然后才会去查看它的配方和做法，但这本书的图片完全激不起读者去看它配方的兴趣！不过值得一赞的事，里面的材料还算容易找，除了少部分要用到特殊的模具外，其他的应该都比较容易做。

57、还可以吧，挺简单的

58、只需最简易的材料，并采用最节省成本的方式，大家都能够在家DIY，制作可口的点心。

59、各种甜点还有麵包，内容很足啊！配方也属于正常

60、书很实在，还是铜牌纸印刷的。内容很是丰富，能够运用5种不同的材料，做出很多不同的样式，不同的风味。值得赞一个！！

61、看了简介才买的，还没有着手做，烤箱也买回来了，有机会试试

62、基本都要烤箱。很难做。只能看着解馋

63、这本书收藏好久了吗，赶上搞活动赶紧拿下，我有电子版本的，还是来买纸质书了。

64、东西不错，手把手教你做各种小西点，学起来很容易

《5种材料做西点》

《5种材料做西点》

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