

小烤箱作餅乾



[小烤箱作餅乾 下载链接1](#)

著者:李湘庭

出版者:楊桃文化

出版时间:2005年04月27日

装帧:

isbn:9789867245045

不吃光看就可讓人有百分百幸福感的烘焙點心，絕對非餅乾莫屬。簡單易學的過程和不算麻煩的製作過程，都一再吸引著初學者躍躍欲試的心。想體會餅乾的好滋味嗎？想從點心烘焙上獲得莫大的成就感嗎？不論是薄的或厚的餅乾，輕輕咬上一口，心中馬上就可洋溢著滿滿的幸福感，心動了嗎？準備好，跟著我們一起在家動手作屬於自己特有的餅乾吧！

作者介绍:

目录: 學作餅乾超Easy
認識製作餅乾的必備器具和材料
餅乾製作先修班
創造餅乾趣味的魔法師餅乾模型

Step by Step輕鬆學作基礎餅乾的四大功夫
手工塑型基礎餅乾
雙手萬能，教你不使用餅乾模型也能用手握著湯匙製作出餅乾。

擠出成型基礎餅乾
利用不同的擠花袋和擠花嘴，教你打造出亮麗造型的擠花餅乾。

推壓成型基礎餅乾
利用造型豐富的餅乾壓模，一次就讓你玩個過癮。

切割成型基礎餅乾
餅乾的好滋味教你用一把刀子就能切割出。

讓味蕾感動的32道餅乾
蜂蜜雜糧餅乾、檸檬椰子球、迷迭香巧餅、薑餅、起司方塊餅、核桃酥餅、抹茶相思餅
巧克力雙頭奶酥、花兒奶酥、奶香葡萄手製餅、貝殼巧餅、蛋黃小西餅、蛋白脆餅、布
朗尼小西餅、巧克燕麥餅、杏仁小巧心、芝麻薄片、蘇打餅乾、可可杏仁球、檸檬小餅
樹形餅乾、杏仁瓦片、火車餅乾、花生酥片、奶油圓餅、橙香小西餅、巧克力方塊片、
玫瑰餅乾、雙色捲、船形酥片、香酥芝麻脆片、藍莓巧心餅

餅乾的簡易裝飾藝術
餅乾化妝術3分鐘速成法基礎糖霜輕鬆學
餅乾組合的熱門變化
餅乾巧手包裝來送禮
· · · · · (收起)

[小烤箱作餅乾](#) [下载链接1](#)

标签

饼干

食谱

美食

烘焙

评论

[小烤箱作餅乾 下载链接1](#)

书评

[小烤箱作餅乾 下载链接1](#)