

孟老師的100道手工餅乾



[孟老師的100道手工餅乾_下载链接1](#)

著者:孟兆慶

出版者:葉子

出版時間:20050201

装帧:

isbn:9789867609595

本書乃根據餅乾的外型與製作方式分成六大主題，分別為美式手工餅乾、手工塑形餅乾、切割餅乾、擠花餅乾、棒狀餅乾與薄片餅乾共100道。其中每道餅乾除了有詳細的準備事項、份量數、製作步驟解說與分解圖外，還有孟老師的貼心小叮嚀。此外餅乾的成品完成圖，也採趣味性的跨頁設計，讓讀者看了會更想小試身手一番。

作者介紹:

孟兆慶

永遠追求美味與感受平衡的優雅天秤座，甘心臣服於糖、油、蛋、粉與火候變化的O型女子，矢志推廣全民「自己動手玩烘焙」，培植烘焙一族，自設烘焙網站<http://www.gaggia.com.tw>，全時間為初識烘焙新手釋疑，與喜愛烘焙的玩家對話。

曾於美國威爾頓蛋糕裝飾學校進修蛋糕裝飾、拉糖及塑糖技術，現任台北聖心女中家政科烘焙老師，東森電視台《食全食美》節目常任西點示範教學老師，不定期於《自由時報》「美食主張」版撰稿發表烘焙美味文章。

目录:

[孟老師的100道手工餅乾_下载链接1](#)

标签

烘焙

手工饼干

美食

食谱

甜点

饮食

惬意生活

蛋糕

评论

并没有那么的好呀。。

孟兆庆的书都看过，可能是版本引进的关系，台湾比她好的不少，内地能接触到的不多。
。

我当年的烘焙入门书啊

准备开始实践了，要去买原料！！！！

拿到手就觉得很赞，不过作蛋糕把低粉用完了，还没来得及补货，就还没开始做饼干~
应该会做的很棒吧

很好吃的配方！

可惜我不爱吃饼干--书是不错的。

新手的烘焙宝典

很好的配方

[孟老師的100道手工餅乾 下载链接1](#)

书评

配方很多，也很容易上上手，简体版我看下有个疑问，就是计量单位标注，有一页写了本书以克为单位，还是有些液体的计量单位有T和t，不知道是指什么，全书没有标注，这个有点遗憾。

在各个烘焙论坛转悠的时候就听说了这本书，当时内地还没有出版，有幸获得100道面包的扫描版一份，小试牛刀后发现方子异常的好用。逛当当时发现这本书竟然在大陆出版了，实在太开心了。一口气买了全系列，虽然折扣不多，但是一切都是值得的。买到后爱不释手，回家立即做了书...

[孟老師的100道手工餅乾_下载链接1](#)