

烘焙是个甜蜜的坑



[烘焙是个甜蜜的坑 下载链接1](#)

著者:月满西楼

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2013-2

装帧:

isbn:9787534960710

《烘焙是个甜蜜的坑》立足于家庭烘焙新手的需要，是作者三年多来从实践出发的家庭烘焙经验和心得总结，作者将她用心学习和摸索到的家庭烘焙入门和进阶方法，贴心地写成新手渐进十堂课，无门槛的原料自己做，零距离的各式烘焙礼物，由浅入深的操作技艺和作品创意，近1200张超详尽过程图解，从简单的果冻、小饼干、小蛋糕到相对复杂的面包、裱花蛋糕等，读者都能找到自己想要的，从而在家庭烘焙中实现自己的梦想、表达自己的爱心。

作者介绍:

作者月满西楼是一位热爱生活，热爱烘焙，热爱美食的美丽超级妈妈，说她超级，因为她是一对双胞胎的妈妈。在繁忙的上班、做家务、带孩子之余，她仍挤出时间自学烘焙，自拍美食美图。她以每三天出一精品的速度更新着她的美食博客，也更新着她的生活。精湛的技艺和独特的艺术表现，使她的作品常出现在《贝太厨房》、《天下美食》、《母婴世界》等杂志上，就连新浪博客、POCO网站的首页上也常常看到她的美食。月满西楼认为，最开心的莫过于自己的作品得到认可，最幸福的莫过于跟家人、朋友一起，晒着太阳，喝着茶，品着自制的既健康又美妙的甜点。

目录: 自序

Part 1 写在开始之前

Part 2 基础工具

Part 3 烘焙常用材料

Part 4 初学者的问题

Part 5 基本技巧

分蛋的方法

蛋白的打发

动物淡奶油的打发

吉利丁片的泡发

黄油的软化

如何垫烤纸

巧克力屑的刮法

慕斯脱模方法（活底模）

切慕斯的要领

Part 6 新手渐进十堂课

Lesson 1 甜品原料自己做

香草精

马斯卡彭奶酪

果酱和抹酱

自制草莓果酱40/自制大樱桃果酱41/自

制杏子果酱42/自制花生酱43

酸奶（市售酸奶做菌种）

酸奶（益生菌做菌种）

蜜豆

卡仕达酱

红豆沙

焦糖

Lesson 2 无门槛果冻、布丁

意式奶冻

西瓜果冻（两种造型）

芒果布丁

蛋奶布丁&焦糖布丁

Lesson 3 超简单小饼干

手指饼干

安扎克饼干

牛奶曲奇&可可曲奇

趣多多

Lesson 4 零失败马芬

玉米马芬

柠檬马芬

巧克力马芬

Lesson 5 炫丽可口冰品

草莓冰淇淋

酸奶冰淇淋

百利甜水果沙冰

香草冰淇淋

芒果冰淇淋

暴风雪

卡萨塔冰淇淋

Lesson 6 剩下蛋白好去处

榛子碎薄脆片

棉花糖

蛋白饼

Lesson 7 柔软香甜的小蛋糕

戚风蛋糕用量表95/基础戚风蛋糕

制作过程96

肉松蛋糕

香橙果酱卷

红曲戚风卷

抹茶红豆夹层蛋糕

手指饼草莓奶油卷

Lesson 8 用煎锅做的甜品

煎蛋糕

铜锣烧

可丽饼

班戟

Lesson 9 入门级面包

常用材料117/制作要点117

奶油卷

奶油卷三明治

红薯面包

酸奶吐司

黄金奶酪小吐司

大理石迷你吐司

迷你汉堡

Lesson 10 裱花蛋糕

蛋糕装饰常用工具133/蛋糕装饰常用材料

135/裱花基础知识136

经典黑森林

浪漫季节（白森林）

Part 7 生活中那些甜蜜的味道

给孩子的礼物

绵羊面包

万圣节杯子蛋糕

毛毛虫面包

迷你火腿串面包

棒棒糖多拿滋

你好，企鹅先生！

给老人的礼物

花环面包

苹果卡仕达卷

热狗面包

豆浆提拉米苏

辣松

花语裱花蛋糕

给爱人的礼物

花式面包圈

椰香慕斯

巧克力斑纹慕斯
费列罗
熊猫裱花蛋糕
草莓小雪人
给朋友的礼物
韩式辣酱火腿包
熊猫小餐包
草莓慕斯
金玉满堂之果仁重乳酪
抹茶提拉米苏
哆啦A梦裱花蛋糕
给自己的礼物
圣诞曲奇
椰香轻乳酪
南瓜芝心贝果
草莓奶油蛋糕
传统提拉米苏
欧培拉——歌剧院蛋糕
附录 1 购物指南
附录 2 美食摄影心得
• • • • • ([收起](#))

[烘焙是个甜蜜的坑_下载链接1](#)

标签

烘焙

慢生活

DIY

生活

厨艺

工具书

电子已买

推荐

评论

5555，感兴趣的方子不多，可是贵在和我在网上接触的东西很近，感觉是把自己在网上看的各种碎的东西系统的总结了一下，包括网店，这点很好。还有终于看到裱花到底用什么工具完成的了。也是我太懒不然早就应该知道了吧……

适合新手上路，业余提升一下也不错。

有些方子可用，店铺不错～

一口气看了三本烘焙书，这本还算好点的，三星半吧

实用性不大，对于新手来说介绍的不详细，对于有一定基础的人来说又太过简单，有些鸡肋，但配图很漂亮

有了一些新认识，有几个方子感觉蛮好～

炒雞棒！

果然是坑，慎入

[烘焙是个甜蜜的坑_下载链接1](#)

书评

书中不仅有日常食品如红豆沙如何制作等，也有烘焙蛋糕及裱花的一些教程，整本书是铜版纸，很厚实、硬朗，但是实用性对于我来说一般般～
我是不推荐新手购买，我也还没找到适合新手的书呢～不值这个价钱呢～
烘焙还是去网站找方子，各个方子都尝试一下，哪种是最适合自己的～ ...

[烘焙是个甜蜜的坑_下载链接1](#)