

跟着君之做饼干



[跟着君之做饼干_下载链接1](#)

著者:

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2013-12-31

装帧:平装

isbn:9787530470121

新浪第一烘焙博主君之

超200 000 000人次的选择

雄踞美食图书畅销榜No.1的最佳烘焙读本

狂销超100万册的君之烘焙系列再添力作

本书共七章，介绍了六十多款上手容易的饼干品种：冷冻整形饼干、擀制饼干、块状饼干、挤制饼干、滴落饼干、手工整形及模具整形饼干。即使0技巧、0经验，也能做出0失败完美饼干。超详细步骤图，最实用tips，带你感受最简单，却最完美、最成功的幸福饼干滋味。

作者介绍:

君之，因热爱烘焙，走上手工烘焙之旅。从最初的烘焙爱好者变为一个专业的家庭烘焙践行者。自2008年3月起，在新浪开设博客“君之的手工烘焙坊”，点击量超过200000 000，迅速跃居同类博客榜首。

目录: PART 1 饼干基础知识
制作饼干最重要的四种原料
制作饼干的常用工具介绍
几个基本技巧
制作饼干的常见问题
PART 2 冷冻整形饼干 icebox
摩卡双色饼干
香蕉软饼干
榛子巧克力夹心饼干
巧克力坚果饼干
大理石曲奇
杏仁片曲奇
蔓越莓酥条
巧克力夹心饼干
黑芝麻海苔饼干
核桃酥饼
PART 3 擀制饼干 rolled
葱油香酥饼干
奶盐苏打饼干
特浓牛乳棒饼
全麦苏打饼干
炼乳蜂蜜夹心饼干
橄榄油迷迭香脆饼
红茶薄脆饼
黑芝麻咸香饼干
芝士条
消化饼干
全麦甜酥饼干
双色心形饼干
玻璃糖饼干
焦糖饼干
焦糖饼干（素食版）
迷你榛果粒
PART 4 块状饼干 bar
巧克力椰蓉块

朗姆葡萄巧克力块
太妃花生酥
坚果巧克力能量块
大杏仁酥
蜂蜜腰果酥
无花果酥饼
巧克力坚果意式脆饼
PART 5 挤制饼干 bagged
榛子曲奇
抹茶曲奇
蛋黄饼干
椰蓉蛋白饼干
巧克力装饰曲奇
低脂软曲奇
芝麻蛋香小饼
草莓长条酥饼
法式马卡龙
花生马卡龙
巧克力马卡龙
巧克力脆甜饼
PART 6 滴落饼干 dropped
布朗尼脆曲奇
杏仁薄饼
蔓越莓蛋白饼
白巧克力曲奇
佛罗伦萨瓦片
燕麦椰蓉酥饼
芝麻薄脆
PART 7 手工整形及模具整形饼干 molded
小酥饼
特浓奶香果酱酥饼
花生酱曲奇
花生芝麻酥饼
葵花籽酥球
芝士软香球
蔓越莓夹心甜馅饼
月牙饼
椰蓉球
巧克力裂纹曲奇
蛋果子
小卷饼
北海道曲奇
宫廷桃酥
· · · · · (收起)

[跟着君之做饼干_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

君之

生活

食谱

烘培

饮食

2013

评论

大龄儿童跟着这本书做出来的蔓越莓酥条很好次！代她打个四星……偏甜对我来说根本不是个问题，我还嫌不够甜……

基本上是下厨房上没有的方子。方子偏甜是真，做过第二次的量全都得减。

买了一套。入坑读物。熟练了大家就会尝试各种更简易的方法。

评分确实很高，系列书籍好多本，如果是想看书学习这个还是不错的，都是很实用的，重量也很精确，给孩子学习烘焙必要的书籍，不过现在应用也很多，因人而异

饼干食谱还不错，就是方子普遍偏甜

配方粗看了一下，步骤大多共通，入个门读一读吧

必须支持

有好些都是简单易学呢

足够用了，饼干还是喜欢不夹心的。

不错，至少我第一次是成功的，就是烤久了一点。每个烤箱温度不一样不好掌握。看着方法做饼干的都差不多，只是加的东西不一样

谁知盘中饼，块块皆辛苦

喜欢君之的书

饼干超级简单的

饼干是最简单的烘培，做出来大家还算捧场，一应工具和功夫都没白费。只是目前闲置太久，想再去做又得温书先，哈哈

[跟着君之做饼干_下载链接1_](#)

书评

真的是品种繁多，用料复杂！我挑了一个最简单的方子，做苏打饼干...
不知道怎么把饼干弄的厚薄一致。因为它不是用刀切的，是摊成一面，用模子刻出来的。
于是考出来的饼干有的略焦，有的略厚
网络上还有君之的戚风蛋糕的视频。照着做还不错。就是第一次的时候打发蛋...

[跟着君之做饼干_下载链接1_](#)