

第一次做西点烘焙



[第一次做西点烘焙_下载链接1](#)

著者:胡玉玲

出版者:南方日报出版社

出版时间:2014-9-28

装帧:平装

isbn:9787549111473

你的第一本西点烘焙书。星级导师教你玩遍蛋糕卷、杯子蛋糕、泡芙、曲奇……解说超详细，成功率超高。

★ 你值得拥有的第一本西点烘焙书



选择多样：可爱杯子蛋糕、香滑蛋糕卷、脆脆曲奇饼、软软泡芙……一本书教你玩遍所有西点烘焙



上手超快：图文展示各种烘焙工具和必学技巧，一小时便能告别菜鸟



成功率高：香港星级西点烘焙导师Mindy传授下厨经验，实用Tips助你第一次就成功，从此享受“羡慕嫉妒恨”眼光



创意烘焙：最多的花样、最异想天开的食材和菜谱，让你充分享受“玩烘焙”的快乐！

★ 健康美味：自己动手，完全摆脱反式脂肪酸和防腐剂，烤出纯粹健康的天然好滋味

内容推荐

《第一次做西点烘焙》向厨房新手们公开了成功制作杯子蛋糕、曲奇饼、瑞士蛋糕卷、泡芙4种西点的秘诀。使用书中的食谱，你不但可以做出市面上常见的蛋白杯子蛋糕、蓝罐曲奇、瑞士蛋糕卷、卡士达泡芙，而且可以自由选择新鲜瓜果蔬、鲜花香草、牛奶奶酪、咖啡巧克力、豆腐抹茶，做出花色繁多、口味独特的西点！玫瑰杯子蛋糕、开心果泡芙圈、腰果曲奇、火龙果蛋糕卷……

书中还包括必备工具及食材的详解和图文步骤、小提示等。和经验丰富的Mindy一起下厨，拿起打蛋器，让这些与众不同的西点唤醒你的味蕾，为你的餐桌和聚会带来更多的惊喜吧！

作者介绍:

胡玉玲，自小尝遍香港美食，现全职钻研烹饪，无论冷热咸甜、煎炒煮炸蒸炆烤等均全心制作。数年前，对西式甜品产生浓厚兴趣，狂热程度，令人咋舌，不断钻研，又得到挚爱亲朋的热烈支持，家中已变作“西点梦工场”，偶尔又充作活动教室，与下厨新

手切磋饼技。著有《香港人气甜品》（同郑慧芳合著），已于2009年出版。

目录: 必须学会的西点技巧

食材与工具

基础西点

6 蛋卷

8 小蛋糕

9 泡芙

12 曲奇

第一次做西点就能 打动你的心

海绵蛋糕大变身

20 原味黄油蛋糕卷

22 日式蜂蜜蛋糕卷

24 抹茶红豆蛋糕卷

26 焦糖天使蛋糕卷

28 蓝莓蛋糕卷

30 麦香葡萄核桃蛋糕卷

32 栗子鲜奶油蛋糕卷

34 斑兰椰香蛋糕卷

36 柚子蜜香蛋糕卷
38 姜汁豆腐蛋糕卷
40 热情芒果蛋糕卷
42 巧克力夹心蛋糕卷
44 火龙果蛋糕卷
美美杯子蛋糕
50 婚礼蛋白杯子蛋糕
52 软心巧克力杯子蛋糕
54 菠菜芝士杯子蛋糕
56 蓝莓杯子蛋糕
58 黑芝麻杯子蛋糕
60 玫瑰杯子蛋糕
62 青柠杯子蛋糕
64 石板街杯子蛋糕
66 烟肉玉米杯子蛋糕
68 曲奇妙趣杯子蛋糕
70 枫糖南瓜杯子蛋糕
72 法式香梨杯子蛋糕
74 金宝苹果杯子蛋糕
独特的泡芙
80 特浓卡士达酱泡芙
82 焦糖咖啡泡芙
84 香蕉巧克力泡芙
86 摩卡杏仁长泡芙
88 芒果泡芙层层叠
90 蟹柳鸡蛋沙律泡芙
92 脆脆泡芙
94 烛光约会
96 抹茶红豆泡芙
98 木莓雪糕泡芙
100 巧克力三重奏泡芙
102 杏仁开心果泡芙圈
脆脆曲奇
108 伯爵红茶曲奇
110 蓝罐黄油曲奇
112 咖啡腰果曲奇
114 权杖曲奇
116 菠菜曲奇
118 特浓巧克力曲奇
120 迷彩曲奇
122 法式杏仁条
124 海盐香草芝士曲奇
126 开心果杏仁曲奇
128 杂锦坚果蛋白脆饼
130 白兰地脆片
132 雪球曲奇
• • • • • ([收起](#))

[第一次做西点烘焙 下载链接1](#)

标签

同

评论

[第一次做西点烘焙_下载链接1](#)

书评

[第一次做西点烘焙_下载链接1](#)