

和随随鱼一起做烘焙



[和随随鱼一起做烘焙 下载链接1](#)

著者:随随鱼

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2014-9-1

装帧:平装

isbn:9787518006526

烘焙不仅能带给人短暂味蕾上的满足，更能藉此与家人分享一段幸福的甜蜜时光。随随鱼的文字，质朴又细腻，将100余种烘焙配方悉心分享，一起来DIY吧，自己动手做一款曲奇，或者烤一个面包，即使外观不那么尽如人意，也能同家人一起，享受到最天然、

最温暖的美味。本书作者精选了多款适合家庭制作的饼干、蛋糕、芝士、慕斯、面包、中式糕点、其他小烤箱美食等，每一款作品都有详尽的步骤图，更含有小贴士，即便是零经验的人也可以零失败。

作者介绍：

随随鱼，本名周伶俐。自小热爱美食，尤其喜欢各类面点、蛋糕。迄今为止，已有五年烘焙经验。本着个人对烘焙的热爱、天分与灵性，很快走上烘焙的不归路。擅长制作各类饼干、蛋糕、面包，曾在《张家港日报》的周五家庭版中，辟有个人专栏“周末小宴”。自2013年开始，与《张家港日报》“食尚版”中的“舌尖上的港城”不定期地进行栏目合作，推出各类DIY美食，并在“新浪网”拥有自己的个人博客，粉丝众多。

目录: 烘焙常用原料和工具/6

烘焙基本功——面团发酵过程全图解/11

chapter1 饼干篇

手指饼干/14

芝麻磨牙饼/15

果仁小酥饼/16

柠檬饼干/18

全麦芝麻饼干/19

焦糖浆杏仁饼干/20

燕麦脆饼/22

蜂蜜蛋黄饼干/23

朗姆提子椰蓉饼干/24

海苔苏打饼干/26

椰蓉方块饼干/27

全麦巧克力夹心饼干/28

巧克力豆饼干/30

巧克力坚果方块饼干/31

黄金奶酪条饼/32

蔓越莓切片饼干/34

巧克力雪球/35

玛格丽特饼干/36

罗曼曲奇/38

香葱曲奇/39

黄油曲奇/40

巧克力奇普/42

美味饼干，多彩生活/44

chapter2 吐司和面包篇

亚麻籽吐司/46

全蛋芝麻吐司/47

焦糖奶油吐司/48

巧克力大理石花纹吐司/50

汤种北海道吐司/52

奶香提子吐司/53

炼奶吐司/54

蔓越莓吐司/55

辫子吐司/56

胡萝卜奶酪吐司/58

香橙吐司/59

烫面吐司/60

砂糖小餐包/61

卡仕达杏仁面包/62
蜜豆起酥包/64
红豆包/65
椰蓉花形包/66
蜗牛包/68
胡萝卜餐包/70
牛奶排包/72
早餐奶油卷/73
培根奶酪卷/74
蜂蜜豆沙花卷包/76
豆沙卷/77
葱香香肠卷/78
椰蓉杏仁墨西哥/80
正确吃面包，身体更健康/82
.....
chapter3蛋糕篇
chapter4中式烘焙及其他西点篇
· · · · · (收起)

[和随鱼一起做烘培](#) [下载链接1](#)

标签

美食

饮食

烘焙

生活

kindle

2018

评论

2018.9.19，刚开始做面包集中看了一些烘焙书，现在视频、app的关系，书的作用小了

，但——任何东西都能在书里找到的理论永远都不会有错。

以后回家自己做。

贴心又很治愈呀w改日一定亲自尝试

[和隋隋鱼一起做烘培](#) [下载链接1](#)

书评

[和隋隋鱼一起做烘培](#) [下载链接1](#)