

100种煎出来的烘焙料理



[100种煎出来的烘焙料理 下载链接1](#)

著者:彭依莎

出版者:黑龙江科学技术出版社有限公司

出版时间:2018-9

装帧:平装

isbn:9787538897142

本书中的的烘焙产品采用平底锅制作，品种丰富，包括蛋糕、饼干、面包等，配以详细步骤文字，使制作者能够运用家中现有的工具简简单单做花样烘焙，不需要另购烤箱。让烘焙的生活方式深入到每个人的生活之中，让自然的烘焙理念悄悄的走进千家万户，运用简单工具做出妙趣多多的烘焙美食！

用一把平底锅做出美味烘焙料理!

作者介绍:

彭依莎，2015年获得美国认证国际西点师证书，现为掌厨APP烘焙达人。多次参与创意烘焙大赛，参与品牌烘焙研发产品。在2016年曾参加上海烘焙技术表演。深圳市名厨专业委员会总会成员。积累了多年的烘焙产品制作经验，对于制作烘焙产品有许多的体会与感悟。出版过图书《从零开始烘焙》。

目录: Part1时尚快餐

火腿三明治 002
热力三明治 004
四季豆芦笋三明治 005
火腿鸡蛋三明治 006
鸡蛋培根三明治 007
香果花生吐司 009
棉花糖吐司 010
法式吐司+美式炒蛋 011
蒜香吐司 012
芝士片吐司花 014
彩绘煎饼 015
红豆煎饼 016
卡仕达煎饼 017
抹茶草莓煎饼 018
巧克力煎饼 019
胡椒草菇薄饼 021
水波蛋早餐薄饼 022
玉米青豆薄饼 024
水果热松饼 025
黑椒火腿松卷 026
汉堡包 029

Part2 好友相聚的下午茶

原味麦芬 033
奥利奥麦芬 035
奶油胚麦芬 036
抹茶花豆蛋糕 038
巧克力冰盒蛋糕 039
可可千层蛋糕 041
柠檬芒果千层蛋糕 042
千层蛋糕 044
可丽饼 045
法式薄饼 046
原味松饼 047
杂果蜂蜜松饼 048
香蕉松饼 050
冰激凌抹茶煎饼 051
覆盆子杏仁蛋白饼 053
法兰克福面包布丁 054
巧克力司康 055
抹茶司康 056
椰香司康 057

Part3 餐后还想吃的甜点

草莓蛋糕卷 061
杏仁薄饼 062
榴莲班戟 063
千层班戟 064
芒果可可班戟 065

- 蛋白饼抹茶 067
巧克力蛋白饼 068
蛋白饼干 070
芝麻麻薯 071
法式金砖 072
大豆粉糖丸 075
香草叶糖丸 076
腰果挂霜 077
Part4 享受又无负担的美味
蜂蜜芝麻薄饼 081
缤纷水果酸奶薄饼 083
健康豆腐煎饼 084
蔬菜饼 085
黄豆粉饼干 086
辫子面包 088
韩国面包 089
胡萝卜面包 090
紫薯面包 091
全麦牛奶司康 093
面包棒 094
面包条 095
水果比萨 097
蔬菜比萨 098
全麦吐司三明治 100
佛卡夏 101
黑橄榄佛卡夏 102
Part5 欢聚时刻的美食
比萨 107
生火腿芝麻比萨 108
玛格丽特比萨 109
番茄佛卡夏 111
核桃两面烧面包 112
黑巧克力面包 113
蔓越莓面包 114
核桃枫糖饼干 115
腰果曲奇 117
水果饼干 118
焦糖坚果塔 121
年轮蛋糕 122
抹茶草莓年轮蛋糕 123
咖啡水果蛋糕 124
香橙蛋糕 127
章鱼小丸子 128
杏仁瓦片 129
Part6 适合送人的礼物甜点
铜锣烧 133
小熊棒棒糖铜锣烧 135
鲷鱼烧 137
奶香饼干 138
抹茶饼干 140
芝麻饼干 141
花生饼干 142
干果饼干 145
芝士饼干 146

芝麻蛋白饼 148
布列塔尼酥饼 149
绿豆糕 151
花生牛轧糖 152
· · · · · (收起)

[100种煎出来的烘焙料理](#) [下载链接1](#)

标签

美食

甜点

烘培

料理

评论

比较实用，很基础，好操作，没有烤箱的简易版本，更能让初学者感受烘焙的原始原理。适合学习制作一些聚会甜品。

[100种煎出来的烘焙料理](#) [下载链接1](#)

书评

[100种煎出来的烘焙料理](#) [下载链接1](#)