

轻松玩烘焙



[轻松玩烘焙 下载链接1](#)

著者:[英] 阿曼达·赖特

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2018-12-1

装帧:精装

isbn:9787518420919

从第一部分“基础篇”，迈出你学习烘焙的第一步。这样你就会非常轻松地掌握和运用这些在烘焙过程中所需要的基本技能。在“强化篇”部分，你会发现许多传统的烘焙技法，一旦掌握了这些技法，你就真的可以称呼自己为烘焙大师了。而在“拓展篇”部分，会有更加精彩的学习内容，能够让你充分发挥自己的想象力，并且给你提供了充分炫耀自己烘焙技能的舞台。

作者介绍:

(英) 阿曼达·赖特 (Amanda Wright)，女，英国著名烘焙美食作家，深受广大烘焙行业从业人员、烘焙家庭爱好者的喜爱。作品详细易懂，可操作性强。

目录: 目 录

轻松玩烘焙学习指引 · 烘焙必需的器具 · 烘焙必需的原材料

烘焙的科学原理……烘焙蛋糕 · 制作油酥面团 · 烘烤面包

基础篇

简易蛋糕

胡萝卜蛋糕 · 香蕉面包

苹果松饼 · 姜味蛋糕

山核桃、咖啡枫糖蛋糕

杯子蛋糕

香草奶油杯子蛋糕 · 巧克力杯子

蛋糕 · 柠檬杯子蛋糕

曲奇

榛子和葡萄干燕麦曲奇

开心果和蔓越莓燕麦曲奇

苹果和肉桂曲奇

巧克力粒 (碎片) 曲奇

饼干

黄油饼干

姜饼卡通小人

酥饼

蛋白霜

草莓巴甫洛娃蛋糕

热带水果巴甫洛娃蛋糕

大黄姜味蛋白霜蛋糕

挤出蛋白霜

覆盆子奶油蛋白霜

红糖蛋白霜

开心果蛋白霜

免烤奶酪蛋糕

柠檬奶酪蛋糕

樱桃奶酪蛋糕

草莓奶酪蛋糕

成品糕点面团

牛肉蘑菇派

鳕鱼肉韭葱派

酥皮香肠卷

速发面包

苏打面包

南瓜面包

玉米面包

强化篇

搅打至乳脂状的蛋糕

巧克力蛋糕

维多利亚海绵蛋糕

咖啡核桃仁蛋糕

苹果太妃蛋糕

樱桃杏仁蛋糕

布朗尼蛋糕
巧克力榛子布朗尼蛋糕
酸樱桃巧克力布朗尼蛋糕
白巧克力澳洲坚果布朗尼蛋糕
烤奶酪蛋糕
蓝莓波纹奶酪蛋糕
巧克力大理石纹奶酪蛋糕
姜味奶酪蛋糕
油酥面团
瑞士甜菜和格鲁耶尔奶酪塔
洛林蛋奶塔·洋葱塔
甜味油酥面团
蛋奶酱
草莓塔·覆盆子塔
配巧克力奶油
夹心甜味派
苹果派
大黄草莓派
酵母面包
迷迭香佛卡夏
白面包
全麦农家面包
比萨面团
四季比萨
甜味面包
香浓水果餐包
拓展篇
奶油蛋糕
黑森林蛋糕
奶油覆盆子蛋糕
巧克力杏仁蛋糕卷
泡芙面团
巧克力泡芙
巧克力橙味泡芙
巧克力闪电泡芙
丹麦面包
丹麦面包
杏仁风味丹麦面包
杏风味丹麦面包
手工面包
酸味面包
手工黑麦面包
榛子葡萄干黑麦面包
全麦法式面包
· · · · · (收起)

[轻松玩烘焙_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

生活

日常

料理

评论

书中的照片非常清楚，对于烘焙所需要的基础知识简单易懂，烘焙的步骤以及注意细节也非常详细，个人比较喜欢。

[轻松玩烘焙_下载链接1](#)

书评

[轻松玩烘焙_下载链接1](#)