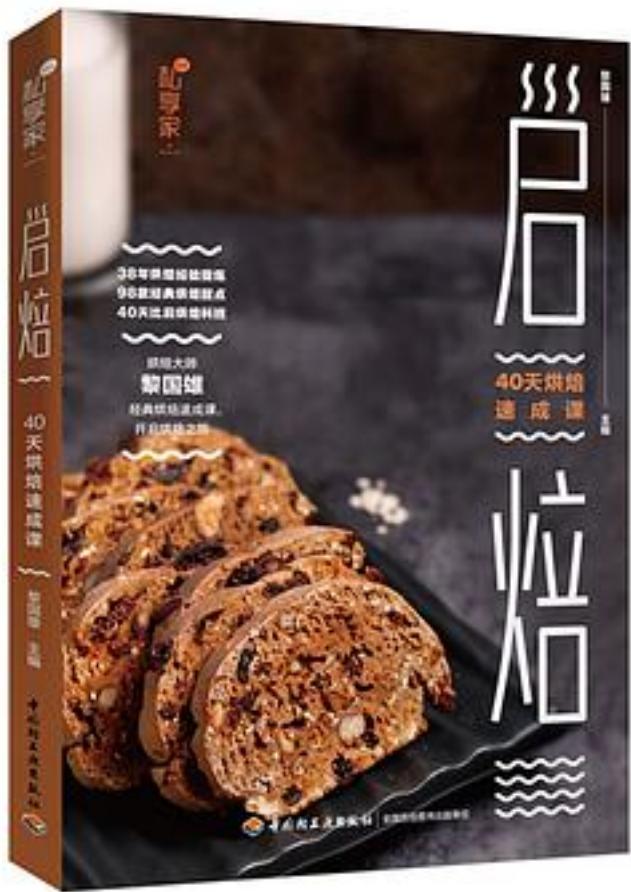


启培：40天烘焙速成课



[启培：40天烘焙速成课_下载链接1](#)

著者:黎国雄

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2019-1

装帧:平装

isbn:9787518422340

本书是烘焙大师黎国雄老师携手多位顶级西点烘焙师，联合打造的全新力作，产品包含基础烘焙品类和行业新品，更全面、有序，按照书中内容实践，能综合地提升烘焙新人的动手能力。

全书编排以烘焙难易程度为基础，让烘焙新手在40天时间内，完美蜕变为烘焙达人，甚至可以自己开店创业，突破市场书以烘焙品类划分的局限，更具系统性和整体性，能够最大程度帮助烘焙新手实现质的突破。

全新收录黎国雄老师与多位西点烘焙师的示范视频，超详细、全方位展示制作过程，烘焙学习更一目了然。

作者介绍：

黎国雄，中国名厨，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，中国饭店业白金五星勋章获得者，获的“行业培训人才功勋奖”，一代蛋糕裱花艺术大师，广东烘焙协会家庭烘焙中心秘书长，广州西餐协会副会长，创立黎国雄蛋糕烘焙中心，发掘并培养5万多名高级烘焙技师。国家人社局人才库认证专家，世界技能大赛烘焙项目首席裁判。

目录: 第1章 烘焙基础课

第1天 面包基础知识

制作面包的基础材料

面团的制作

奶油种类及应用

不同花嘴的识别和应用

第2天 简约时尚饼干

黄油曲奇

杏仁饼干

椰子球

第3天 创意饼干

罗马盾牌

蛋黄饼干

玛格丽特饼干

第4天 小甜点的制作

曲奇牛奶杯

钻石香草莎布雷

香草布丁

第5天 喜欢的味道

法式烤布蕾

巧克力球

杏仁瓦片

第6天 常见的烘焙甜点

麻薯

椰奶布丁

香草慕斯

第7天 受欢迎的饼干

柠檬燕麦饼干

迷你松饼

葱香苏打饼干

第8天 有颜色的饼干

抹茶曲奇

黑芝麻咸香饼干

咖啡花生小圆饼

第9天 魅力饼干

印花饼干

杂果意式坚饼

意大利小饼
第10天 爽口甜点
咖啡慕斯
雪花糕
芝士麻薯球
第2章 烘焙技能进阶课
第11天 基础知识课
水果挞皮和水果馅制作
派底制作和内馅制作
淡奶油打发、混合技巧
抹坯工具使用技巧
第12天 喜欢的感觉
玫瑰蛋糕
椰蓉挞
蛋白薄脆饼干
第13天 小杯子蛋糕
桂圆重油蛋糕
巧克力布朗尼
第14天 有意思的面包和蛋糕
全麦面包
法式蒜香面包
提子重油蛋糕
第15天 有料的面包
枫叶红豆面包
培根面包
第16天 有水果的蛋糕
香蕉蛋糕
柠檬玛芬蛋糕
第17天 做点有颜色的
可可玛芬蛋糕
小球藻面包
第18天 烤出来的水果
葡萄奶酥
苹果麦芬
第19天 都是喜欢的
焦糖布丁
香蕉派
草莓挞
第20天 巧克力的颜色
巧克力脆棒
巧克力玛芬蛋糕
迷你布朗尼
第21天 适合作早餐
奶黄包
牛奶吐司
斑马吐司
第22天 休闲食品
红豆吐司
德国布丁
蓝莓木糠布丁
第23天 倒进杯子里
椰子芒果慕斯
奶香芒果布丁杯
蛋奶炼乳布丁

第3章 烘焙制作毕业课

第24天 基础知识课

面包造型

学习圆形坯、方形坯等操作

第25天 带来惊喜

葱香芝士面包

棉花糖

第26天 和巧克力在一起

榛子巧克力夹心饼干

巧克力熔岩蛋糕

第27天 早餐面包课

调理面包

蔓越莓提子软欧包

第28天 有馅的面包

台式水果面包

焦糖苹果面包

第29天 “遇见” 水果派

法式杏仁苹果派

法式奶黄苹果派

芝士榴莲派

第30天 不一样的颜色

南瓜麻蓉面包

紫薯面包

红枣芝士蛋糕

第31天 有颜有料

红豆多拿滋

圣诞树面包

多拿滋甜甜圈

第32天 基础蛋糕课

原味海绵蛋糕

原味戚风蛋糕

虎皮蛋糕卷

第33天 好看的面包

花形果酱面包

香酥粒辫子面包

芝士花瓣面包

第34天 做点有难度的

蛋挞

黑糖核桃包

低脂红枣蛋糕

第4章 玩转烘焙创意课

第35天 基础知识课

奶油裱花技巧

轻芝士蛋糕隔水烤技巧

比萨酱的制作

水果搭配技巧

第36天 喜欢奶油的味道

柠檬奶油挞

咖啡乳酪泡芙

奶酪夹心巧克力派

第37天 学会做蛋糕

轻芝士蛋糕

重芝士蛋糕

凤梨慕斯蛋糕

第38天 视觉享受
翻转菠萝布朗尼
太妃焦糖巧克力慕斯
蒙布朗栗子挞
第39天 浪漫的体验
圣诞树根蛋糕
提拉米苏芝士慕斯
巧克力芝士蛋糕
第40天 比萨的制作
培根比萨
榴莲比萨
• • • • • (收起)

[启培：40天烘焙速成课](#) [下载链接1](#)

标签

蛋糕

美食

美学

生活

烘焙

评论

[启培：40天烘焙速成课](#) [下载链接1](#)

书评

[启培：40天烘焙速成课 下载链接1](#)