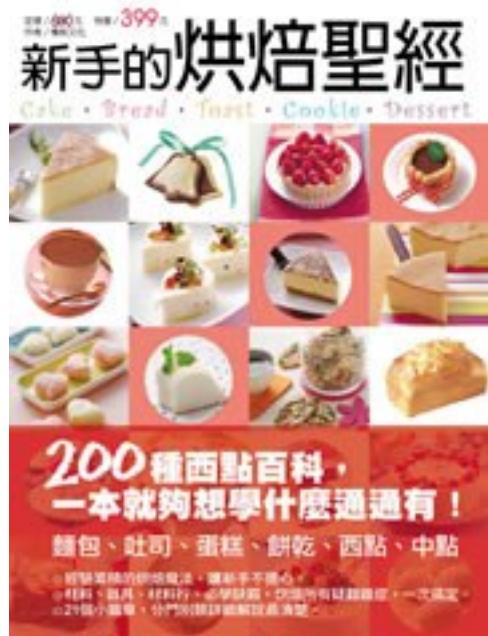


新手的烘焙聖經



[新手的烘焙聖經 下载链接1](#)

著者:楊桃文化

出版者:楊桃文化事業有限公司

出版时间:2012-4-20

装帧:平装

isbn:9781213292000

本書特色 重點訴求：

200種烘焙百科，想學什麼通通有！詳細的技巧解說與疑難雜症問答，新手也不怕！烘焙複雜的作法，讓不少新手想入門卻害怕，因此我們特地整理出200種烘焙必學的項目，搭配詳細的技巧解說、與疑難雜症問答，將你困擾的問題一次搞定！此外將內容分類麵包、吐司、蛋糕、餅乾、西點、中點；再細分21個小篇章，分門別類詳細解說最清楚，每種都從最基礎入門開始再進階變化，即使是烘焙新手也不怕囉。

內容介紹

本書內容分為◎準備篇a.烘焙必備器具b.烘焙必備材料c烘焙必備常識d.模型使用方法e.烘焙材料單位換算◎麵包篇a.麵包6大類麵糰b.麵包發酵法c.軟式麵包—奶油小餐包、紅

豆湯種麵包等共19種麵包d.硬式麵包—法國麵包、硬式牛角麵包、貝果等共14種麵包e.丹麥麵包—牛角可頌麵包、丹麥麵包等共5種麵包f.起酥麵包—拿破崙酥等共3種麵包g.香料麵包—五穀麵包等共4種麵包h.脆皮麵包—拖鞋麵包等共4種麵包◎土司篇a.各式土司好吃秘訣與做法b.白土司、湯種土司、全麥土司等共11種土司◎蛋糕篇a.蛋糕三大麵糊b.戚風蛋糕—戚風蛋糕、天使戚風蛋糕、巧克力瑞士捲等共8種蛋糕c.海綿蛋糕—經典海綿蛋糕、法式海綿蛋糕、長崎蜂蜜蛋糕等共12種蛋糕d.重奶油磅蛋糕—重奶油蛋糕、軟式布朗尼等共12種蛋糕e.起司、慕斯蛋糕—重乳酪起司蛋糕、芒果幕斯蛋糕、提拉米蘇等共19種蛋糕f.蛋糕裝飾技巧大公開◎餅乾篇a.軟式餅乾—甜心小餅乾等共5種餅乾b.脆硬式餅乾—杏仁片、卡片餅乾等共6種餅乾c.酥硬餅乾—黑糖酥等共6種餅乾d.酥鬆性餅乾—澳門奶酥餅乾等共8種餅乾e.薄燒性餅乾—杏仁瓦片、巧心捲酥等共7種餅乾f.蛋白乳沫餅乾—杏仁蛋白小西餅、馬卡龍等4種餅乾◎西式點心篇a.泡芙—基礎泡芙、酥皮泡芙等共4種泡芙外皮與6種泡芙內餡b.派—3種派皮與美式蘋果派、紅豆派、起司派、波士頓派、鄉村牛肉派等共16種派c.塔—2種塔皮與蛋塔、水果塔等共12種塔◎中式點心篇a.2種中式酥餅包法b.蛋黃酥、芋頭酥、太陽餅、老婆餅、芝麻喜餅、叉燒酥等共10種中式點心◎另外各篇章還有各種烘焙點心的Q & A解決你的疑難雜症；還有美味技巧提昇你的烘焙功力。◎最後附上烘焙材料行一覽表，輕鬆找到想要的材料。

作者介绍:

目录:

[新手的烘焙聖經 下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

新手的烘焙圣经

蛋糕

食谱

面包

厨子

cake

评论

里昂二店 -淘宝有售

陈明里老师的书籍，最适合初学者使用。该书囊括市面上几乎所有的烘焙产品类型。要点明确，配方基本正确（蛋糕部分的糖建议使用1/3，戚风部分可以将蛋黄部分的糖去掉）。

很实用

挺详尽的 使用中

入门级很好用，很详细。

很详细 基本上遇到的问题都有说明 很好 继续研究

[新手的烘焙圣经 下载链接1](#)

书评

[新手的烘焙圣经 下载链接1](#)