



[悦然美食_下载链接1](#)

著者:高杰 编

出版者:化学工业

出版时间:2011-2

装帧:

isbn:9787122099365

《悦然美食:零起点学做烘焙糕点》是专为零起点的烘焙爱好者设计的新手指南，在简单介绍烘焙必备的原料、工具和基础知识后，分面包、饼干、蛋糕、小西点四部分详细介绍近80例烘焙糕点的制作过程。让您一册在手，在家国松体验烘焙的美妙滋味，做个时尚烘焙达人。

作者介绍:

高杰，男，汉族，西式烹调技师，中西餐皆有所长。擅长法式西餐和粤菜，善于利用食物自身的营养和美味烹调菜肴。现任郑州大浪淘沙时尚酒店行政总厨。曾先后在多家高星级酒店担任厨师长。

发表文章20余篇，多次担任中央电视台《天天饮食》、河南电视台《香香美食》等专业美食节目嘉宾。《中国食品报》曾做专题报道。

目录: 烘焙必备的原料烘焙必备的工具烘焙前应该知道的第一章

面包——不再流连面包坊的橱窗果酱面包汉堡面包坏牛奶花式面包雪球小面包橙子味面包夹心面包黑胡椒鸡肉面包豆沙面包法棍面包面包条面包香棒燕麦面包肉松面包卷火腿面包卷毛毛虫面包辫子面包牛角面包菠萝面包木糖醇全麦吐司葡萄干吐司第二章

饼干——烘焙一个童话王国芝麻薄脆饼干杏仁瓦片酥红糖瓜子仁饼干全麦饼干苏打饼干蛋黄饼干奶香曲奇小小酥巧克力夹心饼干果酱饼干玫瑰花香饼干双色饼干玛格丽特饼干核桃酥花生薄饼手指饼干南瓜味饼干葱香味饼干海苔饼干咸味小熊饼干第三章

蛋糕——享受无价的幸福美味戚风蛋糕香蕉戚风蛋糕天使蛋糕绿茶海绵蛋糕全蛋海绵蛋糕巧克力核桃蛋糕果酱夹心蛋糕蜂蜜蛋糕玛德琳蛋糕草莓蛋糕卷花生酱蛋糕卷枣糕酸奶蛋糕咖啡蛋糕水果装饰蛋糕水果奶油蛋糕巧克力蓝莓蛋糕冻芝士蛋糕猕猴桃慕斯提拉米苏第四章

小西点——打造精致下午茶巧克力泡芙奶油泡芙苹果派香蕉派栗子派葡式蛋挞柠檬挞原味焦糖布丁巧克力焦糖布丁芒果布丁蛋黄椰蓉球马苏里拉奶酪棒奶油小西饼马卡龙花生酥蝴蝶酥香酥燕麦条

· · · · · · ([收起](#))

[悦然美食_下载链接1](#)

标签

- 美食
- 甜点
- 饮品
- 蛋糕
- 菜谱
- 家常菜
- 吃货

评论

[悦然美食_下载链接1](#)

书评

[悦然美食_下载链接1](#)