

烘焙新手必備的第一本書



[烘焙新手必備的第一本書 下载链接1](#)

著者:

出版者:幸福文化

出版时间:2011-7

装帧:平装

isbn:9789868555662

以完整的烘焙圖解為主軸，結合餅乾、蛋糕與各式甜點，設計出十三大主題。

餅乾＝塑型餅乾11道+冷凍餅乾7道+壓模餅乾9道+擠花餅乾8道+酥皮餅乾6道。

蛋糕＝磅蛋糕11道+乳酪蛋糕8道+清爽戚風蛋糕12道+海綿蛋糕4道

+蛋糕捲8道+裝飾蛋糕8道+慕斯蛋糕10道+其他甜點4道。

全書照片3000張以上，超詳細的動作圖解，

新手只要跟著做，就可以一步一步學會入門的烘焙技術，享受製作甜點的樂趣與成就感。

超過1300萬點閱人次的肯定與推薦，

網路美食部落客公認製作圖解最完整的一部烘焙食譜。

本書特色

◎每道甜點都以step by step方式呈現十做法超完整，台灣食譜史上最強的步驟圖解說＝烘焙新手必備的第一本書

◎收錄各式包裝技巧十烘焙新手常見問題Q & A＝烘焙新手進入西點世界的最佳選擇

◎13大主題十106道餅乾與蛋糕等各式甜點十3000多張圖片＝超Easy十零失敗十成就感的幸福食譜

作者介紹:

Carol (胡涓涓)

四年前從一個朝九晚五的上班族回歸到家庭變成專職主婦，重拾自己最喜愛的烘焙，開始在部落格中將自己手做烘焙及料理完整操作過程記錄下來。沒有受過正統訓練，純粹對烘焙有一份熱愛的心，從非專業人士的角度來利用家庭烤箱來製作手製點心麵包。

藉由部落格在廚房用料理寫日記，也記錄著外婆和媽媽留下來的好味道，單純分享手作烘焙的樂趣，用家常的材料，清楚簡單的步驟介紹烘焙及家常料理，讓每一個家庭的餐桌更有趣，烘焙也變的簡單。

目录:

[烘焙新手必備的第一本書 下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

甜点

生活

饮食

飲食

西点

蛋糕

评论

很多材料是很难买到的，很多步骤感觉也有些多余。

[烘焙新手必備的第一本書 下载链接1](#)

书评

都是根据食谱上的分量来做，结果揉出来的面团超级干，但是他图片上的居然是面糊状，
请问能差这么多吗。做西点分量就是要精确，像这样的，完全做不出来啊，差的十万八千里。
不要在误导新手了，
根据书里的用量，做出来的和他的根本不一样，还新手烘焙的第一本，这是要吧新手给
...

烂到无以复加的内容，教人浪费食材。

吃这本书里做出来的东西跟直接吃屎的区别大概就是比吃屎更费劲吧。

怪不得书名叫烘焙新手，怕是老手一眼就能看出这事一本私房猪饲料精选吧。太烂！
算了，本来打算捐掉这本书，但是想想一般书都是捐到贫困地区，万一他们看了，浪费
粮食，作...

对各个烘焙用具，以及烘焙的配料用法及特点介绍的很详细。

图片精美，步骤也通俗易懂，可以看出作者的用心。我学烘焙就是看这本书入门的。

……但现在对烘焙有更深的了解后，觉得这本书很多配方都不够好吃。

所以适合对烘焙一窍不通的新手入门。若是想找好吃的烘焙配方书， ...

试过，惊喜发现制作成功。

原来作者是家庭主妇，全部烘焙都是自己尝试数次后总结出来的，虽然包含个人的口味爱好在内，不过真的好过专业烘焙师傅写的书，一是材料分量更符合家庭制作，另外很多剩余的边角料也都能很好的得到运用。

[烘焙新手必備的第一本書](#) [_下载链接1](#)