

烘焙新手必備的第二本書



[烘焙新手必備的第二本書 下载链接1](#)

著者:胡涓涓 (Carol)

出版者:幸福文化

出版时间:2009-9

装帧:平装

isbn:9789868555686

烘焙新手必備的第二本書, ISBN: 9789868555686, 作者: 本社

作者介绍:

"4年前从一个朝9晚5的上班族回归家庭, 变成专职主妇, 重拾自己最喜爱的烘焙, 开始在博客中将自己动手做烘焙及料理的操作过程完整记录下来。

没有受过正统训练, 对烘焙只有一份纯粹热爱的心, 从非专业人士的角度, 利用家庭烤箱制作手工点心面包。

通过博客, 在厨房中用料理写“日记”, 同时, 记录外婆和妈妈留下来的好味道, 以单纯的心情, 与大家分享烘焙的乐趣, 用家常材料, 清楚简单的步骤, 为大家介绍烘焙, 让每个家庭的餐桌更有趣, 让烘焙也变得简单起来。”

目录: 推薦序: 與麵包談戀愛的心情日記002

自序：請與我一起進入麵包的魔幻世界003
使用本書前您必須知道的事007
烘焙工具圖鑑008
烘焙材料圖鑑012
麵包概說019
麵包基本材料介紹020
麵包製作標準流程021
麵包製作方式介紹030
辮子麵包圖解036
Part1 快速麵包041
起司約克夏布丁042
啤酒麵包044
原味司康046
蔓越莓司康050
免揉果乾麵包051
Part2 什錦調理麵包053
海鮮沙拉堡&牛奶餐包054
肉鬆麵包056
起司培根棒058
起司捲060
蔥花麵包062
鮭魚沙拉麵包065
起司蔥燒麵包068
起司火腿麵包071
芝麻起司捲074
地瓜肉鬆捲076
黑豆渣起司麵包078
義式肉醬餐包081
鮭魚喵喵麵包084
臘腸起司捲086
肉鬆蛋皮捲089
火腿蔥花麵包092
平底鍋烤麵包094
什錦披薩096
Part3 甜點麵包099
雞蛋奶油捲100
奶油乳酪小餐包102
牛奶湯種小餐包104
卡士達麵包107
湯種菠蘿麵包110
蔓越莓奶酥麵包114
全麥無花果哈斯麵包117
奶油花生麵包120
藍莓甜心麵包123
桑椹乳酪麵包126
布里歐奶油麵包129
鮮奶油辮子麵包132
優格麵包134
QQ馬鈴薯甜甜圈136
黑糖蜜核果麵包138
奶油蘋果捲140
杏桃奶油捲142
椰子麵包145
墨西哥堅果麵包148

巨蛋牛奶麵包152
楓糖核桃肉桂捲154
楓糖核桃乳酪麵包157
史多倫聖誕麵包160
酵母司康163
金牛角麵包166
Part4 蔬果穀物麵包169
蜂蜜馬鈴薯麵包170
香草馬鈴薯麵包172
馬鈴薯奶油餐包174
豆渣芝麻麵包176
燕麥蜂蜜麵包178
三色蔬菜餐包181
酪梨麵包184
米麵包186
洋蔥麻花麵包189
山藥紅豆麵包192
蜜薯乳酪麵包196
紅蘿蔔麵包198
鮮橙蜂蜜麵包200
黑穀米芝麻小餐包202
Part5 歐式麵包205
牛奶法國麵包206
奶油法國麵包209
橄欖油小餐包212
法國棍子麵包215
田園香草麵包218
義大利起司麵包條220
法國貝殼麵包222
洋蔥佛卡夏225
方形洋蔥佛卡夏227
扭結麵包228
黑糖乳酪堅果麵包230
黑橄欖麵包232
歐式葡萄乾全麥麵包235
黑橄欖佛卡夏238
培根麥穗麵包240
香草面具麵包242
起司香草薄餅244
水果乾麵包246
Part6 吐司麵包249
牛奶吐司250
英式白吐司252
葵花子燕麥吐司254
QQ糯米吐司256
伯爵奶茶吐司259
亞麻子吐司262
紫米南瓜吐司265
黑糖奶油吐司268
黃豆胚芽吐司270
卡士達吐司273
奶油砂糖厚片吐司275
麥胚芽玉米吐司276
椰奶吐司278

紅蘿蔔吐司280
蜂蜜南瓜吐司282
抹茶紅豆吐司284
燕麥吐司287
全麥蜂蜜吐司290
黑芝麻米吐司292
Part7 千層麵包295
基本千層麵皮標準做法296
丹麥麵包299
牛角麵包302
可頌捲304
可頌糖心麵包306
橄欖油千層麵包308
巧克力大理石吐司312
起司派316
Part8 天然酵母麵包319
天然酵母菌種培養320
天然酵母全麥麵包324
天然酵母大蒜麵包326
天然酵母黑芝麻棍子麵包329
天然酵母葡萄乾吐司332
天然酵母鄉村麵包334
天然酵母熱狗捲336
天然酵母鮮奶油吐司338
奶油香鬆厚片吐司340
天然酵母洋蔥培根吐司341
天然酵母黑麥雜糧麵包344
天然酵母骨頭培根起司麵包346
天然酵母薏仁麵包348
天然酵母拖鞋麵包350
Part9 其他類麵包353
咖啡韓國麵包354
蜜橘貝果356
紐約貝果359
貝果夾蛋早餐361
藍莓貝果&玉米起司貝果362
口袋麵包365
印度烤餅368
附錄一 麵包再利用370
蜂蜜麵包乾370
巧克力杏仁條371
麵包脆餅372
麵包鮮蔬沙拉374
凱撒沙拉375
附錄二 果醬的製作376
蜜漬橙皮376
紅酒無花果醬377
草莓果醬378
甜檸檬果醬379
蜜橘皮381
百香果果醬382
蘋果果醬383
甜檸檬果醬384
桑椹果醬386

蜜橘果醬388

附錄三 麵包烘焙新手常見問題Q&A390

附錄四 全省烘焙材料行393

• • • • • [\(收起\)](#)

[烘焙新手必備的第二本書_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

飲食

饮食

生活

评论

做了那个土豆饼干……妹的 这是人能吃的么……味道像橡皮擦

方子很多，但是材料太杂，可操作性不强，有了下厨房就不需要了

[烘焙新手必備的第二本書_下载链接1](#)

书评

[烘焙新手必備的第二本書_下载链接1](#)