

简易烘焙图解宝典



[简易烘焙图解宝典_下载链接1](#)

著者:孙炜

出版者:轻工

出版时间:2011-4

装帧:

isbn:9787501980475

烘焙虽然充满乐趣，但是用料与制作要求精准复杂，如何将繁杂的烘

焙过程变得简单易行呢？

孙炜，双福主编的这本《简易烘焙图解宝典》精选出最受大众欢迎的烘焙美食近100款，分为蛋糕篇、面包篇、饼干篇、其他篇，包括了基本蛋糕、慕斯蛋糕、裱花蛋糕、面包、饼干、派、蛋塔、泡芙、布丁、冰淇淋等，用全图解的方式对烘焙过程进行详细说明；千余幅精美步骤图对每款烘焙美食进行精确地步骤剖析，包含超详细的0失败秘诀、份数、难易度、工具、烘焙重点等内容。即使你是烘焙新人，依照《简易烘焙图解宝典》，也能速成为烘焙达人。

另外，随书附赠VCD，高级西点师实景指导，简单易学。

作者介绍:

孙炜

红叶谷职业技能培训学校校长。由他领导的红叶谷职业技能培训学校，是以西点制作、花式调酒、英式调酒、咖啡、饮料为主的多元化专业培训学校，是团中央定立的第一个全国外来务工青年中心、共青团青岛市委青年创业定点培训基地。总部位于青岛市，在成都、南昌、沈阳等地设有多所分校，在同行中均享有良好口碑。

目录: 如何使用本书Part 1 烘焙基础常用烘焙器具常用烘焙材料基础材料的制作 起酥皮 甜面包团 基本戚风蛋糕 巧克力蛋糕坯 海绵蛋糕 基本丹麦酥皮各种配料的制作 巧克力酱 巧克力糊 明胶水 淋面果膏 咖啡酱 咖啡水 广式菠萝皮 墨西哥糊 沙拉酱 面包光亮剂 蛋白霜 绿茶水各种材料的打发技巧 发泡鸡蛋 发泡蛋白 发泡鲜奶油 发泡黄油巧克力装饰配件的制作 巧克力网 巧克力树叶 巧克力铲花新手常犯错误剖析Part 2 烘焙制作蛋糕篇最具人气蛋糕 彩虹蛋糕 虎皮蛋糕 抹茶红豆蛋卷 葡萄蛋糕 黄金蛋糕 丹麦酥蛋糕卷 肉松蛋糕 水果椰香蛋糕 瑞士蛋糕卷 香蕉蛋糕 大理石蛋糕 马芬蛋糕 拿破仑蛋糕 蜂蜜蛋糕慕斯蛋糕 巧克力杯蛋糕 蓝莓慕斯 乳酪慕斯 提拉米苏 草莓慕斯 香橙慕斯 芝士蛋糕 柠檬芝士 黑森林 布朗尼 卡布奇诺蛋糕 红豆慕斯 绿茶慕斯 栗子蓉慕斯 巧克力慕斯创意裱花蛋糕 生肖牛 生肖龙 生肖猪 尼斯湖 暖巢 千帆竞渡 星光灿烂面包篇 火腿肉松卷 培根芝士包 墨西哥面包 甜吐司面包 毛毛虫面包 奶酥菠萝包 蜂巢面包 蓝莓丹麦包 菠萝吐司 丹麦热狗包 水果丹麦面包 意大利健康包 黄金牛角包 木纹奶棒包 牛奶特香包 甜甜圈面包 蔬菜面包 香葱火腿排包 豆沙千层卷 健康全麦包饼干篇 椰子酥饼 奶油曲奇 乳酪饼干 牛油酥条 黄金蛋黄酥 蓝莓椰子饼 蝴蝶酥 芝麻薄饼 瓜子薄饼 榴莲酥 芝麻酥饼 黄金奶油桃酥 花生巧克力饼干 手指饼干 黑芝麻薄脆饼 水果夹心饼 洛克饼 美式饼干 黄金饼其他篇 蓝莓派 苹果派 核桃派 鲜奶泡芙 脆皮泡芙 千层丹麦泡芙 水果塔 椰丝塔 葡式蛋塔 巧克力布丁杯 巧克力香蕉派 奶油布丁 巧克力冰淇淋 草莓冰淇淋 香橙冰淇淋
· · · · · (收起)

[简易烘焙图解宝典_下载链接1](#)

标签

烘焙

评论

[简易烘焙图解宝典_下载链接1](#)

书评

[简易烘焙图解宝典_下载链接1](#)