

# 烘焙新手必备的第一本书



[烘焙新手必备的第一本书 下载链接1](#)

著者:胡涓涓

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2011-10-1

装帧:平装

isbn:9787534951978

《烘焙新手必备的第一本书》内容简介：绝对空前、食谱界最强的西点烘焙书，以完整的烘焙图解为主线，设计出饼干、蛋糕与各式甜点13类主题。《烘焙新手必备的第一本书》超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会烘焙的入门技术，享受制作甜点的乐趣与成就感。饼干=塑形饼干11款+冷冻饼干7款+压模饼干9款+挤花饼干8款+酥皮饼干6款。蛋糕=磅蛋糕11款+乳酪蛋糕8款+清爽戚风蛋糕12款+海绵蛋糕4款+蛋糕卷8款+装饰蛋糕8款+慕斯蛋糕10款+其他甜点4款。

## 作者介绍:

胡涓涓(Carol)，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: 使用本书之前你必须知道的事

5 烘焙工具图鉴
6 烘焙材料图鉴
10 饼干Cookie认识饼干
18 塑形饼干
21 巧克力豆饼干
22 花生核桃饼干
24 朗姆葡萄干饼干
26 燕麦果干饼干
28 核桃雪球
30 玉米片饼干
32 葡萄干红茶酥饼
34 柚子果酱饼干
36 红糖杏仁饼干
38 柠檬酥饼
40 巧克力与原味意大利杏仁脆饼
42 冷冻饼干
45 奶酪酥饼
46 巧克力杏仁酥饼
48 咖啡核桃酥饼
50 豆渣地瓜高纤饼干
53 糖钻巧克力饼干
56 猫咪奶油饼干
58 双色格子饼干
61 压模饼干
64 牛奶棒
65 奶酪薄片饼干
68 芝麻薄片饼干
70 抹茶胚芽饼干
72 黄豆粉芝麻饼干
74 土豆咸酥脆饼
76 蔓越莓奶油夹心饼干
79 圣诞饼干
82 姜饼屋
86 挤花饼干
90 杏仁巧克力小西饼
91 猫舌饼干
94 海苔小甜饼
96 杏仁瓦片酥
98 奶油挤花饼干
100 手指饼干
102 海绵小西饼
105 马卡龙

108 酥皮饼干  
112 千层酥皮面团  
113 大象耳朵小酥饼  
116 千层酥饼  
118 奶酪酥皮条  
120 咸酥饼干  
122 杏仁千层派  
124 蛋糕Cake认识蛋糕  
128 磅蛋糕  
143 香柚马芬蛋糕  
144 香蕉蛋糕  
146 黑枣核桃蛋糕  
148 香橙马芬  
150 咖啡核桃马芬  
152 巧克力香蕉蛋糕  
154 巧克力布朗尼  
157 大理石奶油磅蛋糕  
160 李子杏仁蛋糕  
163 古典巧克力蛋糕  
166 柠檬奶油磅蛋糕  
169 奶酪蛋糕  
172 果干奶酪条  
173 酸奶奶酪蛋糕  
176 轻奶酪蛋糕  
178 桃子奶酪蛋糕  
181 马斯卡朋奶酪慕斯  
184 柠檬奶酪蛋糕  
187 经典提拉米苏  
190 芒果奶酪蛋糕  
194 清爽戚风蛋糕  
198 平底锅蛋糕  
199 咖啡戚风蛋糕  
202 香蕉全麦戚风蛋糕  
205 南瓜戚风蛋糕  
208 无油红糖大理石戚风蛋糕  
210 柠檬蜂蜜戚风蛋糕  
212 桑葚戚风蛋糕  
214 香草牛奶戚风蛋糕  
217 胚芽布丁戚风蛋糕  
220 酒渍桂圆戚风杯子蛋糕  
223 香橙戚风蛋糕  
226 超软巧克力戚风蛋糕  
228 海绵蛋糕  
231 基础海绵蛋糕  
232 巧克力核桃海绵蛋糕  
234 海绵蜂蜜蛋糕  
236 焦糖香蕉蛋糕  
239 蛋糕卷  
242 原味海绵蛋糕卷  
243 巧克力奶酪蛋糕卷  
246 巧克力香蕉卷  
249 芋泥蛋糕卷  
252 咖啡戚风布丁卷  
255 虎皮蛋糕卷

- 258 卡士达鲜果蛋糕卷
- 262 莓果酸奶冻卷
- 266 装饰蛋糕
- 270 黑森林蛋糕
- 271 奶油波士顿派
- 274 巧克力无花果蛋糕
- 277 玫瑰翻糖蛋糕
- 280 草莓鲜奶油蛋糕
- 284 圣诞树干蛋糕
- 288 圣诞老人树干蛋糕
- 292 桑葚鲜奶油巧克力蛋糕
- 296 慕斯蛋糕
- 299 鲜莓慕斯
- 300 提拉米苏慕斯
- 303 百香果奶露慕斯
- 306 咖啡慕斯
- 310 鲜果卡士达慕斯
- 316 鲜橙覆盆子慕斯
- 320 卡士达草莓奶酪慕斯
- 324 双色巧克力慕斯
- 329 鲜芒果慕斯
- 334 椰奶樱桃慕斯
- 338 其他甜点
- 342 草莓千层派
- 343 蛋挞
- 346 巧克力舒芙蕾
- 349 卡士达草莓派
- 352 附录
- 357 烘焙新手常见问题答疑
- · · · · (收起)

[烘焙新手必备的第一本书 下载链接1](#)

## 标签

烘焙

美食

[烘焙新手必备第一本书](#)

面包

生活

厨娘必备

成为糕点师！

图书

评论

虽然编写得很仔细，不过配方上面的确有问题，出过一两次错误，觉得很难信服该系列与作者。

-----  
工具书

很棒的一本书 打算买第二本了

-----  
看看就好，谁来做给我吃呢 (^-^)

-----  
真的是零失败

-----  
2013年09月。

-----  
最多的时候一天做五个蛋糕，全靠这本书了

-----  
感觉是蛮实用的，很详细，很想试试

非常细，截图很好。适合新手。

步骤彩图超详细，很想每款都试过来～

实用

手把手的教如何做出美味！

照着做 很靠谱

烂到无以复加

什么都不说，奉献个资源，只供学习使用<https://www.douban.com/group/topic/108132350/>

很赞 介绍的超详细

想学习一下

以怎样壮志凌云的心情买了这本书却啥都没做成啊.....记得烤了一块戚风薄饼，因为锅扣反了.....

## 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。