

孟老师+5位烘焙达人的幸福点心



[孟老师+5位烘焙达人的幸福点心 下载链接1](#)

著者:点心志

出版者:化学工业出版社

出版时间:2011-11

装帧:

isbn:9787122118622

你还为烘焙不出好吃的点心而懊恼吗？孟老师和5位烘焙高手用最简单的工具、最细致的语言、最贴心的独家小秘诀帮助您完成整个烘焙的全过程。您想不到的细节，达人们都会帮您想到，即使您没有烤箱、没有电子称，烘焙高手们一样可以教您做出美味的点心。

《孟老师+5位烘焙达人的幸福点心》中详细、精美的细节分布图，独家放送的烘焙配方，都是孟老师及达人们的招牌例作。本书从最基础的教起，是一本新手做烘焙零失败的必备宝典。

作者介绍:

点心志，烘焙名师并且是畅销食谱作家。她曾在美国威尔顿蛋糕装饰学校进修蛋糕装饰、糖艺和糖塑课程，并担任“料理美食王”、“食全食美”等电视节目的西点教学老师，并在《自由时报》的《美食主张》栏目发表多篇烘焙文章。

目录: PART 1 开始做点心的第一步
用对基础材料，做点心成功的第一步
选对好工具—从称量、混合一次搞定
烤箱，你选对了吗？

我的第一台烤箱

PART 2 搞懂10个烘焙“关键词”，新手上路零失败
达人1 烘焙达人“王传仁”，教你10个常见的烘焙词汇

01 软化
02 融化
03 膨松剂
04 筋度
05 过筛
06 静置松弛
07 打发
08 乳化
09 隔水加热
10 烤箱预热

PART 3 孟兆庆老师与五位达人亲自传授拿手点心
达人2 “孟兆庆”老师，5堂不失败的巧克力甜点课

孟兆庆老师的烘焙之路

孟老师说：“第一次做点心，这5个秘诀最重要！”

点心女王的冬季飨宴—巧克力
层次丰富的“巧克力坚果棒”
微醺的甜美“酒香松露球”
绵密醇厚的满足“香浓巧克力乳酪蛋糕”

入口即化的滑顺“香醇可可奶酪”
暖入人心的温存“棉花糖热巧克力”

达人3 法式甜点师傅“Season”

示范[在家就能做]的经典法式甜点

顶级法式甜点的追寻之路

季节师傅说：“第一次做点心，一定要记住4个学习重点。”

常温蛋糕与奶油的美味关系

法式家常点心“柠檬糖霜玛德莲”

经典重现“巧克力磅蛋糕”

玛丽皇后的最爱“焦糖咕咕霍夫”

只用4种材料就能做“杏仁闪电泡泡”

达人4 人气部落“小熊与厨房的非常关系”

教你不用磅秤就能做的点心

小熊用点心抚慰人心

小熊老师说：“第一次做点心，新手们该注意4件事。”

只要量杯量匙+当季蔬果开始做点心吧

随心所欲的“南瓜松饼”

器具简单的“南瓜干果饼干”

单纯的美味“脆皮杏仁糖地瓜”

健康美味的“地瓜鲜奶小馒头”

达人5 烘焙网拍达人“阳光派报”，

制作幸福满溢的手工点心

阳光派报：用做点心沉淀心灵

阳光派报：“第一次做点心，不可不知的4个成功秘诀。”

一碗搞定“千层可丽饼”

千变万化的“法式千层岩烧”

简单易学的经典风味“橙汁可丽饼”

不用烤箱也能做的“脆皮焦糖布蕾”

复制英国妈妈的家常风味“苹果奶酥”

简单又有变化的“果酱西洋梨奶酥”

达人6 美味部落“妙0彝口俊保？”

用果酱甜蜜每一天

妙·家庭厨房的味觉实验课

妙说：“第一次做烘焙，掌握4诀窍就能轻松上手！”

做果酱的4个基本动作

果酱的多变吃法

雍容饱满的“肉桂核桃苹果果酱”

极致纯粹的“带皮香橙果酱”

甜蜜温暖的“太妃糖酱”

• • • • • (收起)

[孟老师+5位烘焙达人的幸福点心](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

甜点

孟老师

图书

管家婆的

食谱

菜谱

评论

试做了书里的第一个巧克力乳酪蛋糕食谱，感觉还是比较适应下厨房的那种模式。如果试做书上的食谱，很难看到之前做过的心得，也就看不到失败的教训，需要自己摸索，或者本身具有较高的烘焙造诣。以后还是看看tips就好。。。。

入门级的一本，文字蛮多，一些注意事项写的还挺清楚详细的，不过品种不多实用性一般，初级水平以上就不推荐。

附有 157個秘訣總結

点心

[孟老师+5位烘焙达人的幸福点心 下载链接1](#)

书评

[孟老师+5位烘焙达人的幸福点心 下载链接1](#)