

# 《一學就會零食小點心》

## 图书基本信息

书名：《一學就會零食小點心》

13位ISBN编号：9789866485268

10位ISBN编号：9866485269

出版时间：2009/04

出版社：楓書坊

作者：貴夫人社編輯部 阿部浩二

页数：96

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《一學就會零食小點心》

## 內容概要

要想達成零失敗率的完美烘焙記錄，需要懂得一點技巧。我們將為大家介紹烘焙的訣竅及常使用到的基本作業。

烘焙糕點的基礎入門

烘焙糕點的訣竅與基本作業

要想達成零失敗率的完美烘焙記錄，需要懂得一點技巧。這一頁我們將為大家介紹烘焙的訣竅及常使用到的基本作業。

將雞蛋放置於室溫下

從冰箱中剛拿出來的雞蛋需要解凍，否則不僅很難和砂糖一起攪拌均勻，更不容易打發。在製果進行前的15~20分鐘前，要記得提早先將雞蛋取出置於室溫下。如果時間較趕，或冬天室溫較低的情況下，我們也可以將雞蛋放進溫水中讓雞蛋溫度升高。

粉類要預先過篩

低筋麵粉在使用之前，一定要記得先利用萬能濾網過篩。之所以要將細小的麵粉球塊打散，是為了想讓粉狀的麵粉內充滿空氣。只要麵粉裡頭可以充滿空氣，烘焙出來的蛋糕也會相對變得比較膨鬆，口感也會比較綿密細緻。低筋麵粉一旦忘了過篩，不僅製作麵糊時容易結成一球球的，烤出來的蛋糕也會因為受熱不均而變得硬梆梆的。在將可可亞粉或蛋糕發粉等粉類，和低筋麵粉一起使用的同時，也不要忘了事先過篩後再仔細將它們攪拌均勻。

# 《一學就會零食小點心》

## 作者簡介

貴婦人出版社 阿部浩二 貴婦人出版社是日本知名的出版社，出版類型為生活一般類生活用書，出過上千本書籍，其編輯部針對編織、服飾、食譜、園藝、等主題，結合最新潮流，然後編輯出版，本書是其系列作品中

# 《一學就會零食小點心》

## 编辑推荐

本書特色 簡易糕點烘焙 最受青睞的餅乾、蛋糕、小泡芙、塔派等 烘焙出簡易美味的糕點

# 《一學就會零食小點心》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)