

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

图书基本信息

书名：《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

13位ISBN编号：9787111492978

出版时间：2015-5

作者：[英] Martha Day

页数：262

译者：谢扬

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

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

内容概要

通过900多幅图片，详细介绍了200多种蛋糕、马芬、派和挞类的制作步骤，您可以尽情地探索这些点心的奥秘。

和亲朋喝茶时享用的美味甜点，诱惑你重振传统的家庭烘焙的艺术。

这里包含你想要知道的关于低脂甜点的制作方法。

即便您是初学者，也不必担心，按照本书图中所示，按部就班，也可以轻松做出美味点心。而对于自主烘焙经验丰富的读者，本书带来的新食谱，必定让您耳目一新，从而多学几样拿手点心。

更多推荐：烘焙大全 面包饼干篇

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》荟萃了各式蛋糕、低脂甜点、派和挞类的制作方法，通过900多幅高清图步骤图和细致明了的讲解，手把手教你快速掌握烘焙技巧，轻松制作出200多种正宗的西式美味。同时，书中还收藏了作者独创的家庭日常烘焙配方，另有17种马芬的烘焙方法，更是别具风味。不论你是跃跃欲试的烘焙新手，还是技法纯熟的烘焙达人，都能从本书中收获新知，分享愉悦。

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

作者简介

玛莎戴（Martha Day），英国烘焙达人、烹饪达人，供稿于多家出版物和杂志，包括《最棒的500种蛋糕食谱》（500 Greatest Cake Recipes）/《下午茶点》（Teatime Treats）、《170道最佳家庭食谱》（170 Best-Ever Family Recipes）和《最佳圣诞食谱集》（Best Ever Christmas Recipe Collection）等。

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

书籍目录

本书使用说明
原料、工具和技法
烘焙原料
烘焙工具
烘焙技法
制作马芬
制作蛋白霜
制作法式果馅饼酥皮
赶制面皮
灌模
制作花边
土法烘焙
制作双层派
制作格子派
糖油拌合法做蛋糕
制作美式糖霜
用混合打法制作蛋糕
制作基础奶油霜
用融化法制作蛋糕
制作海绵蛋糕
制作瑞士卷
准备蛋糕模
用分蛋打法制作海绵蛋糕
制作比萨面饼
蛋糕
苹果圈蛋糕
香橙蛋糕
天使蛋糕
大理石圈蛋糕
胡萝卜蛋糕
马德拉蛋糕
柠檬酸奶环形蛋糕
香蕉柠檬夹心蛋糕
清香水果蛋糕
浓香水果蛋糕
姜汁奶油蛋糕
浓香姜汁蛋糕
核桃夹心蛋糕
咖啡糖霜环形蛋糕
遗忘蛋糕
苹果核桃蛋糕
杏仁蛋糕
咖啡核桃蛋糕
椰蓉蛋糕
柠檬椰子夹心蛋糕
酸橙椰蓉蛋糕
小红莓反转蛋糕

菠萝反转蛋糕
奶油糖霜蛋糕
酸奶油金宝蛋糕
枫糖奶油胡萝卜蛋糕
桃子奶油蛋糕
李子金宝蛋糕
圣诞树桩蛋糕
香橙核桃瑞士卷
巧克力瑞士卷
传统巧克力蛋糕
巧克力糖霜夹心蛋糕
橙霜魔鬼蛋糕
绝世巧克力夹心蛋糕
密西西比巧克力蛋糕
蓝莓蛋糕
香蕉肉桂巧克力蛋糕
榛仁浓情巧克力蛋糕
巧克力夹心蛋糕
沙河蛋糕
波士顿奶油蛋糕
焦糖夹心蛋糕
威士忌蛋糕
美式浆果蛋糕
巴尔的摩小姐蛋糕
榛果树莓蛋白蛋糕
经典乳酪蛋糕
巧克力乳酪蛋糕
柠檬慕斯乳酪蛋糕
大理石乳酪蛋糕
巧克力仙女蛋糕
香橙巧克力海绵蛋糕
多彩幻想纸杯蛋糕
心形蛋糕
蛇形蛋糕
太阳饼
南瓜灯蛋糕
星条旗蛋糕
低脂甜点
五香苹果蛋糕
五香大枣核桃蛋糕
希腊蜂蜜柠檬蛋糕
蔓越莓苹果圈
柠檬戚风蛋糕
草莓蛋糕
天万利蛋糕
巧克力香蕉蛋糕
巧克力香橙天使蛋糕
无蛋圣诞蛋糕
水果杏仁蛋糕

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

香蕉姜饼
油桃杏仁酒蛋糕
香蕉姜饼切片
鲜杏橙子卷
草莓卷
桃子瑞士卷
栗子橙汁卷
巧克力红枣核桃布丁
轻软桃子布丁
雪球
黑糖蛋奶酥
咖啡海绵饼
树莓夹心蛋糕
苹果核桃蛋糕
芒果杏仁脆卷
蓝莓香橙可丽饼
杏子油酥包
水果酥皮饼
李子酥皮包
杏子海绵布丁
桃心格子饼
马芬
蓝莓马芬
苹果蔓越莓马芬
巧克力马芬
巧克力核桃马芬
燕麦葡萄干马芬
南瓜马芬
西梅马芬
蜂蜜酸奶马芬
香蕉马芬
枫糖核桃马芬
香蕉核桃马芬
蓝莓肉桂马芬
树莓马芬
樱桃橘子酱马芬
黑莓杏仁马芬
熏肉杂粮马芬
奶酪马芬
派和挞类
传统苹果派
苹果蔓越莓格子派
大黄樱桃派
大黄派
李子派
浆果格子派
樱桃派
桃叶派
马里兰桃子蓝莓派

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

蓝莓派
香梨核桃格子派
百果馅饼
香梨苹果金宝派
苹果派
兄弟苹果派
焦糖苹果派
柠檬蛋白派
酸橙蛋白派
蜜饯派
南瓜派
切斯派
糖浆馅饼
浓香巧克力派
巧克力戚风派
酒心巧克力派
红糖派
香蕉奶油派
格鲁吉亚花生酱饼
酸橙挞
水果挞
巧克力柠檬挞
柠檬杏仁挞
香橙挞
香橙芝士蛋糕
蓝莓榛子乳酪蛋糕
巧克力芝士挞
冰爽草莓挞
奇异果芝士挞
树莓挞
蜜糖挞
椰蓉奶油挞
浓香白兰地奶油挞
丝滑摩卡奶油挞
巧克力香梨挞
枫糖核桃挞
核桃挞
奶油杏仁桃子挞
杏仁糖浆挞
枫糖苹果饺
苹果卷
樱桃卷
鸡肉蘑菇派
紫苏干酪挞
洋葱凤尾鱼挞
口菇乳蛋饼
熏肉芝士乳蛋饼
芦笋玉米红椒乳蛋饼
番茄干酪乳蛋饼

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

法式蛋挞

比萨

洋葱橄榄凤尾鱼比萨

西兰花羊干酪比萨

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

精彩短评

1、英国亚马逊网站5星推荐！《烘焙大全》两册囊括1800多幅高清步骤图，400多种正宗的西式美味，由英国顶级美食家倾囊相授的独家烘焙技巧！

《烘焙大全：蛋糕 酥挞篇》

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