

《初學者的點心烘焙教室》

图书基本信息

书名：《初學者的點心烘焙教室》

13位ISBN编号：9789866173226

10位ISBN编号：9866173224

出版时间：2010-11

出版社：楓書坊

页数：301

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

《初學者的點心烘焙教室》

內容概要

讓家裡飄散點心剛出爐的香味是許多人的夢想，但有時又會覺得動手做是件很困難的事，總會有許多疑慮，例如「怎麼打都打不出蛋白霜」、「每次都烤焦或烤不熟」、「和外面賣的味道差一截」等，本書將會幫您終結這些問題。

《初學者的點心烘焙教室》

作者簡介

作者簡介金美愛 因為偶然買的小烤箱，而加入OVEN&JOY論壇。四年來，在個人部落格「米愛's Diary」上，仔細地放上烘焙過程的照片並加以說明，引起網友極大的迴響。曾投稿「首爾新聞」和「糕點師月刊」等的料理專欄，現任教於Convex烹飪教室，作品在OVEN&JOY論壇的專欄「聰明烘焙教室」上連載。

尹慧娜 小時候常吃到媽媽充滿愛心的手作餅乾，因此抱持著重現童年感動的心情製作餅乾。2001年結婚後，常常烤餅乾給先生吃，也分送給熟人作禮物，因而受到熱烈的迴響，從此展開另一段人生。食品裝飾正式課程修畢後，曾投稿至「女性中央」、「檸檬樹」等雜誌專欄，也曾於新世界百貨公司開設烘焙教學課程。在她記載生活點滴的部落格「Vanilla's stylish kitchen」裡，因為放了許多鮮活的烘焙照片和禮物包裝教學，而成為網路上的人氣部落客。現為自由食品裝飾家、Convex烹飪教室的烘焙講師。

閔景琅 淑明女子大學教育研究所德文組畢業後，從事英語教學。常自己製作麵包、小點心分送給學生和朋友，從此踏入烘焙的世界中。憑著對烘焙的興趣和熱情，先後考取西點烘焙、麵包烘焙、蛋糕裝飾等證照，在雪梨藍帶廚藝學院的「糕點證書課程」中，以第一名的成績畢業。她的部落格「明津的cozy table」裡，放滿了耀眼動人的精美糕點，成為愛好烘焙者的取經聖地。曾投稿「糕點師月刊」專欄，亦曾在新世界百貨公司開設烘焙課程，現經營「cake studio M」部落格，並擔任Convex烘焙課程講師。

朴英景 喜歡攝影，常將自己拍的照片傳至網路和大家分享。2005年開始做料理後，部落格裡美味誘人的照片頓時引起話題。她的部落格「Akira的浪漫自白」裡除了烹飪和烘焙外，還有貓、咖啡及攝影等多項主題，訪客人數達六百萬，因此成為「部落格ON_the Book Company」作者群的一員。在工作之餘，陸續考取西點烘焙、麵包烘焙、咖啡調配師2級的證照。現從事網頁設計、網路行銷工作，同時也是OVEN&JOY論壇「Keyword食譜」、「誘人的照片，一場料理饗宴」專欄的作家。

《初學者的點心烘焙教室》

書籍目錄

烘培基本用具烘培基本材料烘培基本用語烘培基本技巧可以先做起來備用的果醬&醬料健康烘培秘訣
擺脫三聚氰胺毒害米愛家的健康麵包吐司麵包罌粟籽培果肉桂捲橄欖佛卡夏南瓜麵包優格小餐包熱狗
捲奶油乳酪核桃麵包蔬菜什錦麵包雜糧法國麵包培根香Q麵包全麥麵包芝麻麵包菠蘿紅豆麵包捲藍莓
麻花麵包杏仁奶油栗子麵包馬卡龍乳酪麵包義大利水果麵包無花果迷你摩卡麵包大理石小吐司巧克力
螺旋捲摩卡脆心麵包全麥雜糧麵包核桃派巧克力英式鬆餅獻給最珍愛的人Vanilla家的特製餅乾椰子球
巧克力碎餅乾Kises巧克力餅.....

《初學者的點心烘焙教室》

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