

《烘焙是个甜蜜的坑》

图书基本信息

书名：《烘焙是个甜蜜的坑》

13位ISBN编号：9787534960710

10位ISBN编号：7534960711

出版时间：2013-2

出版社：河南科学技术出版社

作者：月满西楼

页数：215

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

《烘焙是个甜蜜的坑》

内容概要

《烘焙是个甜蜜的坑》立足于家庭烘焙新手的需要，是作者三年多来从实践出发的家庭烘焙经验和心得总结，作者将她用心学习和摸索到的家庭烘焙入门和进阶方法，贴心地写成新手渐进十堂课，无门槛的原料自己做，零距离的各式烘焙礼物，由浅入深的操作技艺和作品创意，近1200张超详尽过程图解，从简单的果冻、小饼干、小蛋糕到相对复杂的面包、裱花蛋糕等，读者都能找到自己想要的，从而在家庭烘焙中实现自己的梦想、表达自己的爱心。

《烘焙是个甜蜜的坑》

作者简介

作者月满西楼是一位热爱生活，热爱烘焙，热爱美食的美丽超级妈妈，说她超级，因她是一对双胞胎的妈妈。在繁忙的上班、做家务、带孩子之余，她仍挤出时间自学烘焙，自拍美食美图。她以每三天出一精品的速度更新着她的美食博客，也更新着她的生活。精湛的技艺和独特的艺术表现，使她的作品常出现在《贝太厨房》、《天下美食》、《母婴世界》等杂志上，就连新浪博客、POCO网站的首页上也常常看到她的美食。月满西楼认为，最开心的莫过于自己的作品得到认可，最幸福的莫过于跟家人、朋友一起，晒着太阳，喝着茶，品着自制的既健康又美妙的甜点。

《烘焙是个甜蜜的坑》

书籍目录

自序

Part 1 写在开始之前

Part 2 基础工具

Part 3 烘焙常用材料

Part 4 初学者的问题

Part 5 基本技巧

分蛋的方法

蛋白的打发

动物淡奶油的打发

吉利丁片的泡发

黄油的软化

如何垫烤纸

巧克力屑的刮法

慕斯脱模方法（活底模）

切慕斯的要领

Part 6 新手渐进十堂课

Lesson 1 甜品原料自己做

香草精

马斯卡彭奶酪

果酱和抹酱

自制草莓果酱40/自制大樱桃果酱41/自

制杏子果酱42/自制花生酱43

酸奶（市售酸奶做菌种）

酸奶（益生菌做菌种）

蜜豆

卡仕达酱

红豆沙

焦糖

Lesson 2 无门槛果冻、布丁

意式奶冻

西瓜果冻（两种造型）

芒果布丁

蛋奶布丁&焦糖布丁

Lesson 3 超简单小饼干

手指饼干

安扎克饼干

牛奶曲奇&可可曲奇

趣多多

Lesson 4 零失败马芬

玉米马芬

柠檬马芬

巧克力马芬

Lesson 5 炫丽可口冰品

草莓冰淇淋

酸奶冰淇淋

百利甜水果沙冰

香草冰淇淋

芒果冰淇淋

暴风雪

卡萨塔冰淇淋

Lesson 6 剩下蛋白好去处

榛子碎薄脆片

棉花糖

蛋白饼

Lesson 7 柔软香甜的小蛋糕

戚风蛋糕用量表95/基础戚风蛋糕

制作过程96

肉松蛋糕

香橙果酱卷

红曲戚风卷

抹茶红豆夹层蛋糕

手指饼草莓奶油卷

Lesson 8 用煎锅做的甜品

煎蛋糕

铜锣烧

可丽饼

班戟

Lesson 9 入门级面包

常用材料117/制作要点117

奶油卷

奶油卷三明治

红薯面包

酸奶吐司

黄金奶酪小吐司

大理石迷你吐司

迷你汉堡

Lesson 10 裱花蛋糕

蛋糕装饰常用工具133/蛋糕装饰常用材料

135/裱花基础知识136

经典黑森林

浪漫季节（白森林）

Part 7 生活中那些甜蜜的味道

给孩子的礼物

绵羊面包

万圣节杯子蛋糕

毛毛虫面包

迷你火腿串面包

棒棒糖多拿滋

你好，企鹅先生！

给老人的礼物

花环面包

苹果卡仕达卷

热狗面包

豆浆提拉米苏

辣松

花语裱花蛋糕

《烘焙是个甜蜜的坑》

给爱人的礼物
花式面包圈
椰香慕斯
巧克力斑纹慕斯
费列罗
熊猫裱花蛋糕
草莓小雪人
给朋友的礼物
韩式辣酱火腿包
熊猫小餐包
草莓慕斯
金玉满堂之果仁重乳酪
抹茶提拉米苏
哆啦A梦裱花蛋糕
给自己的礼物
圣诞曲奇
椰香轻乳酪
南瓜芝心贝果
草莓奶油蛋糕
传统提拉米苏
欧培拉——歌剧院蛋糕
附录 1 购物指南
附录 2 美食摄影心得

《烘焙是个甜蜜的坑》

章节摘录

版权页：插图：烤箱家庭用应挑选不小于25升，内部空间设计合理的，满足烘烤直径8英寸（约20厘米）蛋糕的需要。电动打蛋器打发蛋白、奶油或者黄油时的必备工具，简单省事。面包机做面包时揉面团用。经济条件较好的，可以考虑家用厨师机。电子秤、量勺常用的计量工具，电子秤要求精确到克。不粘平底锅用于煎制糕点，奶锅用于熬煮材料。大网筛一般用于过滤液体；杯状粉筛用于过筛面粉；小号粉筛用于慕斯类糕点的表面筛粉装饰。烤纸是一次性用品，用于烤蛋糕，防粘，方便脱模；耐高温烤布价格稍高，但可反复使用，防粘效果好；锡箔纸一般在面包烤制过程中防止上色过深时用。烤箱温度计用于测量烤箱温度，针式温度计用于测量食材温度。

《烘焙是个甜蜜的坑》

编辑推荐

《烘焙是个甜蜜的坑》是《贝太厨房》、《天下美食》、《母婴世界》等权威美食杂志和新浪博客、POCO网站的热门作者月满西楼的倾心力作。非常适合新手，新手初试，循序渐进，分步详解，方法实际。1200张精美实用图片，爱心主妇必备的家庭烘焙贴心笔记。从实践中来，到实践中去，不是专家，却比专家更为了解家庭烘焙新手的需要，相全部内容相当实用贴心。诚如作者所言，烘焙是个甜蜜的坑，一旦入坑其乐无穷。欢迎大家入坑！

《烘焙是个甜蜜的坑》

精彩短评

- 1、一口气看了三本烘焙书，这本还算好点的，三星半吧
- 2、超级喜爱这本书 淘了很久终于给淘到了
- 3、还是蛮不错的，就是觉得东西有些太简单，有些又过于复杂。不过还是很实用的。
- 4、炒雞棒！
- 5、挺实用的，图片也挺好看，准备开始试一
- 6、实用性不大，对于新手来说介绍的不详细，对于有一定基础的人来说又太过简单，有些鸡肋，但配图很漂亮
- 7、这本书的实用性很强，成功率也很高，和一般的烘焙书的排版显得不一样，一目了然，有小清新的感觉哟。
- 8、有了一些新认识，有几个方子感觉蛮好~
- 9、内容丰富，易操作，有启发。
- 10、其它都可以，就是觉得内容不够详细。
- 11、没有想象中那么好，适合新手，但有些烘焙内容看起来比较儿戏。
- 12、拿到这本书第一感觉是赏心悦目，大大的彩图、漂亮的照片和诱人的甜点。细看发现里面介绍的种类虽然繁多，但步骤有些过于简略了，甚至有些“跳跃”，不够详细。里面包含了饼干、蛋糕、冰激凌等很多烘焙内容，但每一种的花样却不多。作者做出的成品很漂亮，一些蛋糕装饰的方法值得借鉴。
- 13、没有传说中的好，不推荐，什么都提到一点，但都不深入
- 14、认识月满西楼也有好几个年头咯！一直很崇尚和欣赏出品的精美蛋糕、对原材料精益求精的执着和那份将烘焙与艺术美结合的才华~终于，等到她的新书出炉！必须马上买来一本细细品读！像之前为了她的甜品折服一样，这次同样为她的书而心折！不像市面有些书那样泛泛而谈，它就像一位老朋友，将烘焙中的种种涉及内容都细细谈来。除去第一眼良好质感和美图美文不说，它完美诠释了细致、精益求精的态度和我们追求并倡导的DIY乐趣及无添加健康生活。最有趣的是它的内容不仅详细易懂易操作适合0新手，连我这样玩了几年烘焙的老手也读得欲罢不能！大力推荐！还有值得一提的是：这本书比普通烘焙书尺寸大一些，纸的质量超级好！很厚实！印刷也精美。对我等外貌控来说，是极好极好的事儿啊！！相信很多玩烘焙的人，和我都有同样的兴趣：睡前倚在床头翻一会儿烘焙书~~那，它就是你需要的那本！
- 15、有些方子可用，店铺不错~
- 16、和期望的一样，很好，对当前遇到的问题很有帮助，很适合初学者用，不错！
- 17、不太难，而且比较适合家庭
- 18、5555，感兴趣的方子不多，可是贵在和我在网上接触的东西很近，感觉是把自己在网上看的各种碎的东西系统的总结了一下，包括网店，这点很好。还有终于看到裱花到底用什么工具完成的了。也是我太懒不然早就应该知道了吧.....
- 19、适合新手上路，业余提升一下也不错。
- 20、整本书都是铜纸彩页，拿在手上还挺有分量的。做的甜点都是比较简单的，适合刚刚入门的烘焙爱好者。
- 21、果然是坑，慎入
- 22、这本书真的很好，超级大本，图片也很精美，关键是里面的配方很好用，我已经照到做了2种了，很好，强烈推荐
- 23、需要买好多工具来做，看着是一步步讲解的都蛮清楚的，回去好好试试

《烘焙是个甜蜜的坑》

精彩书评

1、书中不仅有日常食品如红豆沙如何制作等，也有烘焙蛋糕及裱花的一些教程，整本书是铜版纸，很厚实、硬朗，但是实用性对于我来说一般般~ 我是不推荐新手购买，我也还没找到适合新手的书呢~ 不值这个价钱呢~ 烘焙还是去网站找方子，各个方子都尝试一下，哪种是最适合自己的~ 然后看看哪个人的方子和教程比较详细，入手一本还差不多~

《烘焙是个甜蜜的坑》

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