

《饼干研究室》

图书基本信息

书名：《饼干研究室》

13位ISBN编号：9787530482513

出版时间：2016-7

作者：林文中

页数：182

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

《饼干研究室》

内容概要

作者无私分享多年的食品研发经验，完全破解饼干关键方程式：

- 1 油比糖多：做好的饼干口感较为酥松，适合用于制作挤制饼干和冰箱小西饼。
 - 2 油糖同量：做好的饼干口感较为酥脆，适合的整形方式也比较多样化。
 - 3 油比糖少：做好的饼干口感较为脆硬，因为糖多面团会较硬，所以配方中的蛋比例会增加，或是面粉会减少。这种面团较干，适合用于制作手工整形的饼干。
- 除了基础理论部分之外，作者还提供了109个开店级饼干配方，包括酥松类饼干、酥脆类饼干、脆硬类饼干以及其他类饼干，前三种是按口感分类，其他类饼干则特别收录了一些以蛋白为基底的饼干，如：马卡龙、杏仁瓦片、达克瓦兹、牛粒等以及酥皮类等。

《饼干研究室》

作者简介

林文中

拥有学者严谨和坚持。就学期间曾在台北圆山大饭店实习，与名厨近距离接触，学习蛋糕制作技术；毕业后进入华福食品攻连锁超商的面包与常温蛋糕的研发；后又投入喜饼大厂的喜饼、西点研发。专业的烘焙训练、从业过程中培养出的高度敏锐性、以及实事求是的态度，让他烘焙的过程中打下了比其他人更坚实的烘焙理论基础。

经过一年多的整合，他将多年积累的烘焙理论知识汇集成书，希望能通过这本书帮助读者开启烘焙的新思路，创造出自己想要的饼干配方。

《饼干研究室》

书籍目录

Part 1 学写自己的配方饼干

四大基础原料 6饼干常用的副原料 14饼干基本配方结构 18学会看懂烘焙百分比与实际百分比 22

Part 2 饼干配方实验室

饼干配方实验室 A 28饼干配方实验室 B 30饼干配方实验室 C 32

Part 3 影响口感的因素

善用基本烘焙工具 36掌握不同的搅拌方式 38面团整形小技巧 44裱花嘴的运用 45使用烤箱的常见问题 46

Part 4 酥松类饼干

51 抹茶雪球 / 柠檬雪球53 草莓雪球 / 黄豆雪球55 牛角57 咖啡曲奇 / 抹茶曲奇 / 可可曲奇59 可可岩石饼干61 榛子咖啡马蹄酥 / 伯爵茶马蹄酥62 椰子巧克力豆马蹄酥63 榛子球65 椰子蛋白烧果子 / 花生杏仁蛋白烧果子67 杏仁佛罗伦汀 / 可可南瓜子佛罗伦汀69 黄油酥球71 钻石香草沙布蕾 / 钻石可可沙布蕾73 摩卡螺旋派饼 / 莓果螺旋派饼75 香草卡雷特 / 巧克力卡雷特77 英式黄油酥饼79 朗姆葡萄干夹心饼干81 巧克力夹心饼干 / 抹茶巧克力夹心饼干83 杏桃夹心饼干 / 黑加仑夹心饼干85 覆盆子棉花糖夹心饼干 / 柠檬柚子棉花糖夹心饼干86 炭烧咖啡饼干87 意大利香料棒89 焦糖核桃挞91 焦糖夏威夷豆船形挞93 焦糖坚果可可酥饼94 意式辣味芝士饼干95 菠菜海苔饼干96 咖喱酥饼97 花生亚麻籽饼干98 蔓越莓饼干99 墨鱼芝士饼干100 咖啡夏威夷豆饼干101 红糖核桃饼干102 可可杏仁饼干103 抹茶巧克力豆饼干105 圣诞节造型巧克力饼干107 婚礼造型糖霜饼干

Part 5 酥脆类饼干

111 抹茶恋人夹心饼干 / 草莓恋人夹心饼干113 白兰地巧克力夹心饼干 / 咖啡牛奶糖夹心饼干115 玫瑰咖啡薄饼 / 可可玫瑰薄饼116 猫舌饼干117 海苔脆饼119 南瓜双色饼干121 红糖核桃双色饼干122 黑芝麻杂粮饼干123 咖啡杏仁饼干125 桃酥 / 胚芽桃酥

Part 6 脆硬类饼干

129 肉桂杏仁饼干 / 可可腰果饼干131 原味杏仁盾牌饼干 / 抹茶芝麻盾牌饼干133 蔓越莓夹心棒 / 红糖核桃夹心棒134 柚子饼干135 花生杏仁脆饼137 丽诗饼干 / 杂粮饼干139 巧克力豆饼干141 美式巧克力豆饼干 / 美式可可燕麦巧克力豆饼干142 美式葡萄玉米脆片饼干143 美式椰子燕麦饼干

Part 7 其他类饼干

147 台式原味牛粒 / 台式可可牛粒149 朗姆葡萄达克瓦兹150 抹茶黑豆达克瓦兹151 榛子达克瓦兹153 香草胡椒马卡龙154 覆盆子马卡龙155 可可百香果马卡龙156 蓝莓马卡龙158 抹茶白巧克力马卡龙159 柠檬黄油马卡龙161 法式蛋白霜云朵163 法式蛋白杏仁夹心饼干164 草莓杏仁蛋白棒165 椰子球166 椰子玛浓167 花生可可玛浓169 杏仁瓦片 / 南瓜子瓦片171 芝麻瓦片 / 椰子瓦片173 焦糖杏仁最中175 南瓜子最中 / 黑芝麻最中177 咖啡杏仁意式脆饼 / 可可榛子意式脆饼178 核桃杏仁意式脆饼179 洋葱芝士棒181 叶子千层派183 杏仁千层派184 蜗牛千层派

《饼干研究室》

精彩短评

- 1、作为一本入门书来说，实话说，比国内现有的很多烘焙类图书好得多。不从一开始搬菜谱是我觉得还算不错的入门书的标准。尽可能有解读饼干油糖配比的情况。
- 2、大量的配方 其实不算详细的制作过程！

《饼干研究室》

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