

# 《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋总

## 图书基本信息

书名：《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋的司康饼和软曲奇》

13位ISBN编号：9787534158117

10位ISBN编号：7534158117

出版时间：2013-12-1

出版社：浙江出版联合集团，浙江科学技术出版社

作者：[日] 藤田千秋

页数：112

译者：李花子 译

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)

# 《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋总

## 内容概要

家中常备的烘焙妙方，随时随地利用身边的材料，图文并茂，打造最贴心、最简易、最独特的新式烘焙。

《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋的司康饼和软曲奇》教你在家做55款绝顶美食。如何制作基础生面团，完成基础司康饼和基础软曲奇的制作。书中有多种形形色色的面团，有自创果酱和鲜奶油的方法，有制作过程中需要注意的小细节。在基础司康饼和软曲奇的基础上，更是发挥了作者的创意，制作出了适合日常饭桌食用的喷香美食，还有制作简便的茶点配餐美食，55款司康饼和软曲奇，任你挑选。

# 《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋总

## 作者简介

藤田千秋毕业于岛津睦子蛋糕学校面包师范科，在法国蓝带厨艺学院学习法国料理和食材配搭。随后在家中创办了手工面包与午餐教室“C's table”，并作为料理研究家活跃在各大杂志与电视台。著有《无需发酵的快捷面包》、《藤田千秋的美味教室》、《不用揉面也能做面包》等美食畅销书。

## 书籍目录

### Part1 美味烘焙第一步！基础司康饼&软曲奇

基础生面团的做法

基础司康饼

切达奶酪司康饼

基础软曲奇

蓝莓软曲奇

自创果酱和鲜奶油

各色生面团汇总

美味升级的三大要领

### Part2 饭桌上的美味！喷香司康饼&软曲奇

谷物？香草？蔬菜

燕麦核桃软曲奇

全麦粉司康饼

洋葱软曲奇

马铃薯司康饼

鳄梨软曲奇

山芋&白芝麻司康饼

五谷煎饼

番茄&罗勒软曲奇

蜂蜜胡萝卜软曲奇

玉米&秋葵软曲奇

南瓜&肉桂软曲奇

橄榄小司康饼

乳制品

茅屋奶酪司康饼

酸奶油炸司康饼

粉红胡椒&奶酪司康饼

豆浆&鹰嘴豆司康饼

熟食风

月芽馅饼

欧芹&培根软曲奇

香肠馅饼

司康饼&软曲奇三明治

熏鲑鱼三明治

鸡蛋豆腐泥三明治

生火腿&芝麻菜

咖喱鸡肉沙拉

萝卜芽&鳄梨三明治

### Part3 精致茶点轻松做！花样司康饼&软曲奇

经典

红茶司康饼

黑芝麻软曲奇

妙可可司康饼

蜂蜜香料司康饼

水果

菠萝&椰子软曲奇

蓝莓软曲奇

柠檬司康饼  
苹果软曲奇  
西梅&杏仁软曲奇  
葡萄干司康饼  
甜橙司康饼  
香蕉&黑胡椒软曲奇  
蔓越莓&巧克力软曲奇  
和风  
酒糟司康饼  
甘纳豆司康饼  
甘栗司康饼  
黄豆粉炸司康饼  
红小豆沙司康饼  
黑糖味噌司康饼  
花样造型  
抹茶&红小豆司康饼  
迷你羊角包  
水果酥饼司康饼  
脆皮果肉馅饼  
肉桂卷轮  
咖啡店风格  
焦糖软曲奇  
爱尔兰司康饼  
美洲核桃软曲奇  
巧克力&杏仁软曲奇  
奶油花生软曲奇  
工具一览

# 《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋总

## 精彩短评

- 1、原来司康和软曲奇几乎是一样的。。。只是形状不同
- 2、实用的书，按照第一个条目做了基础软曲奇。
- 3、很容易上手，棒棒的
- 4、做了几个配方味道也一般般
- 5、简单易做，一下就上手了

# 《日本烘焙师的专业配方：藤田千秋总

## 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)