

新手烘焙入门 蛋糕篇



作者：陈潇潇著

出版社：福州：福建科学技术出版社

出版日期：2011.08

总页数：92

介绍：烘焙是奇妙的，和面，面团的发酵，整形，进烤箱，整个过程充满着未知，充满着期盼。直到最后，面团变魔术似的变成一款款精致的甜点，给人难以言表的幸福感觉。烘焙没有太高的门槛，即使你连一个鸡蛋都煎不好，只要认真照着书中的步骤做，一样可以完成一个个漂亮的小甜品。要是你有自己的创意，那更可以轻而易举地做出令人惊艳的甜点。烘焙所需要的，就是一套基础的家庭烘焙器具，包括烤箱、量具等。这里介绍了30款十分容易制作的面包，不需要高超的技巧，不必担心会因小小的失误而造成失败。只要按照超详细的步骤图，关注最实用的小贴士，你就能体验成功的感觉啦！暖暖的午后，泡杯清茶，屋里弥漫着烘焙的香味，一块蛋糕、几片点心，时光都变得那么惬意……

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12820601.html>）查找全本阅读方式

新手烘焙入门 蛋糕篇 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12820601.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12820601.html>

书名：新手烘焙入门 蛋糕篇