

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

图书基本信息

书名：<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

13位ISBN编号：9787506479769

10位ISBN编号：7506479761

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：国明

页数：120

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：<http://www.tushu007.com>

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

内容概要

《品质生活·小食代：人人都爱的经典蛋糕配方》非常适合新手入门，不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。

本书中的配方都是经过国明反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这一点能让你有个不错的起步。

希望拥有本书的你，一定要试做。

相信你一定能感受到国明当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

作者简介

国明，不美、不in、不青葱，70后煮妇一枚。
爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房、餐桌和美食课堂，往返于超市、菜场和各式材料小店。
一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活。

曾与文怡合作出版《从零开始学烘焙》、《从零开始学煲汤》和《夏日最cool冰品DIY》等畅销菜谱书。

现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，时尚生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家中级西点师。

国明的美食专题博客：“国明的下午茶时光”，记录一个普通主妇的美食生活（<http://blog.sina.com.cn/kuikuiaicuier>），登陆新浪微博，加关注“国明姐”就可以跟她直接交流美食心得啦。

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

书籍目录

制作蛋糕前要做的工作

制作蛋糕常用工具和模具

制作蛋糕常用材料

蛋糕的基础操作

家庭烤箱使用小常识

Part 01 香浓黄油蛋糕

经典黑巧克力蛋糕

榛果巧克力蛋糕

传统布朗尼蛋糕

巧克力费南雪

贝壳小蛋糕

杏仁柠香小蛋糕

香蕉巧克力玛芬

南瓜玛芬

苹果玛芬

玉米培根蛋糕

新鲜果酱蛋糕

什锦果干芝士蛋糕

无花果鲜奶油蛋糕

蜜桃翻转蛋糕

大理石磅蛋糕

Part 02 松软低脂蛋糕

原味戚风蛋糕

可可戚风蛋糕

蜂蜜抹茶蛋糕

南瓜戚风蛋糕

全麦蛋糕

椰香蛋糕

焦糖戚风蛋糕

蔓越莓天使蛋糕

酸奶蛋糕

糯米小蛋糕

玫瑰芝士蛋糕卷

草莓果酱蛋糕卷

双色抹茶蛋糕卷

肉松蛋糕卷

芝士夹心小蛋糕

Part 03 浓郁芝士蛋糕

经典提拉米苏

樱桃冻芝士蛋糕

巧克力冻芝士蛋糕

苹果派芝士蛋糕

焦糖香梨芝士蛋糕

大理石芝士蛋糕

纽约芝士蛋糕

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

原味烤芝士蛋糕

蓝莓芝士蛋糕

轻乳酪蛋糕

抹茶冻芝士蛋糕

柠檬冻芝士蛋糕

Part 04 魅力装饰蛋糕

白巧克力树莓蛋糕

莓香抹茶奶油蛋糕

松子巧克力蛋糕

卡通奶油蛋糕

玫瑰奶油蛋糕

附录：蛋糕制作Q & A

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

章节摘录

版权页：插图：

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

编辑推荐

《人人都爱的经典蛋糕配方》文怡美食烘焙馆首席培训师、美食节目热门嘉宾国明2012年新书来啦！60道经典蛋糕配方，超过100个制作技巧提示，1000张步骤图详解，顶尖糕点名师传授完美经验，60种经典的蛋糕让您感受HOMEMADE的幸福滋味！
海量精致美食图片和步骤图，能让你新手变达人，达人变大师！
有时突发奇想想制作某种东西，却因为缺少材料而被搁浅。
尤其对于一个刚入门的新人来说，材料的简单尤为重要，否则只看着繁多又陌生的材料和复杂的操作步骤就会望而却步了。
国明的下午茶时光，制作蛋糕其实一点儿都不难！

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

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:<http://www.tushu007.com>