

<<流传20年的栗原家小甜点>>

图书基本信息

书名：<<流传20年的栗原家小甜点>>

13位ISBN编号：9787530456958

10位ISBN编号：7530456954

出版时间：2012-5

出版时间：北京科学技术出版社

作者：[日]栗原晴美

页数：112

译者：陆玉蕾

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>

<<流传20年的栗原家小甜点>>

内容概要

栗原家小甜点是典型的家庭式甜点——或许没有那么漂亮，也不需要精确称量——却制作简单、好吃，又健康。

全书精选了40余个方子，分为三大部分，分别是： 一、构思精妙的小甜点——来自于栗原做甜点时的突发奇想，属于“老方子的新材料、新做法” 二、万能的甜点“底料”——这“两酱两胚”是栗原的“独门秘籍”，也是《流传20年的栗原家小甜点》的最最精华的部分。

这些“百搭款”，既适用于任何场合，又能衍生出花样繁多的拿手甜点。

三、栗原家的经典甜点——做过上百次，名副其实的“百吃不厌”。尤以其中的戚风蛋糕备受推崇。

<<流传20年的栗原家小甜点>>

作者简介

作者：（日本）栗原晴美 译者：陆玉蕾 栗原晴美，于1947年出生于日本静冈县，原本只是一名普通的主妇，因烹饪的饭菜受到客人的好评，不知不觉中开始从事起与料理相关的工作。

她育有一男一女，由于希望让小孩吃到健康的甜点，开始尝试自制甜点。

和她做的家常菜一样，她的甜点选材普通，省时间，却不受既有配方的约束，既充满家庭气息而个性、时尚。

媒体评价其“将家务劳动升华为了一种艺术”。

除本书外，她还出版了多部广受欢迎的烹饪书，并开设了自己的厨房用品连锁店。

现在，她还尝试在电视上用英语将日本料理教授给更多的人。

主要成就：2005年，其著作《晴美的日本菜》(Harumi's Japanese Cooking)从来自67个国家的5000多本图书中脱颖而出，获得了第10届世界美食家图书(THE GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS)最佳图书奖。

该奖项素有“烹饪界的奥斯卡”之称。

2008年，获得日本“最佳母亲奖”。

2009年，作品累计销量超过2000万册（由日本扶桑社统计）。

2010年，作为“2009年世界最活跃的美食节目主持人”获得第15届世界美食家图书特别奖。

至2011年，其自有品牌厨房用品连锁店“share with Kurihara harumi”共拥有55家分店。

<<流传20年的栗原家小甜点>>

书籍目录

第一章 构思精妙的小甜点 晃晃水果冻 草莓冻酸奶 超松软牛奶冻 冰冻木瓜蛋糕 可可海绵蛋糕
豪华鸡蛋比萨饼 甜蜜红薯球 便捷蛋糕粉面包 新鲜苹果派 永不失败的芝士蛋糕 香甜咖啡布
丁第二章 万能的甜点“底料” 卡士达酱 法式冻糕随心配 火热卡士达 卡士达红茶蛋糕 卡
士达苹果派 杏仁酱 葡萄干蛋糕 香蕉布朗尼 杏仁塔 杏仁咖啡蛋糕 塔坯 软曲奇(2款
) 洋梨白桃酥 香甜红薯塔 杏仁牛轧糖曲奇 特色饼坯 特色烤饼 老式甜甜圈 脆皮比
萨饼第三章 栗原家的经典甜点 得意小圆饼 葱油圆饼 清爽蛋糕 胡萝卜蛋糕 蜂巢蛋糕 枫糖曲
奇 榛子曲奇 法式杏仁瓦片饼 椰香珍珠奶茶 戚风蛋糕 原味戚风蛋糕 香蕉戚风蛋糕 香料戚
风蛋糕 简易裱花蛋糕之白森林蛋糕 简易裱花蛋糕之巧克力涂层蛋糕第四章 我的甜点制作手记 模
具 其他工具 材料 笔记

<<流传20年的栗原家小甜点>>

章节摘录

版权页：插图：戚风模具（中空模）这是制作戚风蛋糕的必要工具。这种模具中间有一个中空的筒状突起，可以使面糊在烘焙过程中均匀受热，烤出的蛋糕也更为绵软蓬松。

戚风模具主要有大号（直径为24cm）、中号（直径为20cm）和小号（直径为16cm）三种。

因为我非常喜欢戚风蛋糕，所以这三种型号的模具我都会经常拿出来使用。

不过，如果你是第一次购买的话，要记得先测量烤箱的大小，再决定要购买模具的尺寸。

一般来说，如果要购买大号模具的话，烤箱的内部高度至少应该在30cm以上。

因此，大号模具通常无法像中小号模具那样，能在普通的家庭烤箱中使用。

使用戚风模具与使用其他模具不同，在戚风蛋糕烤好后，为了不让蛋糕收缩变形，我们需要将模具倒置、放凉。

而且，在烘焙前，我们无需预先在模具中铺油纸或在模具内壁涂抹黄油。

蛋糕烤好后，我们需要利用脱模刀等工具，小心翼翼地将蛋糕取出。

在脱模过程中，注意不要划伤模具，以延长它的使用寿命。

方形烤模 我经常使用方形烤模。

这种模具的底部可以自由拆卸，使用起来十分方便，因此无论是用来制作蛋糕还是果冻，它都可以发挥巨大的作用。

同时，这款模具大小适中，非常适合在家庭烤箱中使用。

除了上述理由之外，由于我很喜欢方形蛋糕，所以从形状上来说我也十分喜欢它。

此外，使用方形烤模还可以打破“蛋糕是圆形的”这种传统观念，达到标新立异的效果。

当然，这种说法可能有点儿夸张，但如果有人要我推荐一款模具的话，我还是会首选这种方形烤模。

派盘 派盘的边缘呈波浪形，能给人以亲切之感，因此也是我非常喜欢的模具之一。

除了用它来制作塔，我还经常用它来制作派或一些蛋糕。

现在还有底部可以自由拆卸的派盘，想必使用起来会更方便。

常用的派盘直径一般为21cm左右，而且除了金属材质的，还有陶瓷材质的可供选择。

由于派盘可以直接端上餐桌，我还用它来制作猪油火腿蛋糕和奶汁干酪烙菜等法式菜肴。

可以说，家中只要有了方形烤模和派盘，做甜点基本上就足够了。

<<流传20年的栗原家小甜点>>

编辑推荐

《流传20年的栗原家小甜点》由北京科学技术出版社出版。

<<流传20年的栗原家小甜点>>

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>