第一图书网, tushu007.com

<<最全面的蛋糕教科书>>

图书基本信息

书名：<<最全面的蛋糕教科书>>

13位ISBN编号：9787534960765

10位ISBN编号：7534960762

出版时间：2013-7

出版时间：河南科学技术出版社

译者：单文静

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

内容概要

不用花大钱到日本、法国厨艺学校留学，在家也能得到名师亲自指导！

“ Ecole 辻 东京 ”厨艺学校将蛋糕的深奥美味与工艺创作发挥到极致，甚至到法国办校教学，是西点师傅最向往的梦幻进修殿堂。
《最全面的蛋糕教科书：日本烘焙名师手把手教您做》由该校教授亲自指导，配合详尽的步骤图，一目了然，清楚易学。
书中详细列出了制作所学的工具与材料，并提供适合在家操作的替代方案；同时解释制作原理，将技巧与知识融会贯通，更细心提醒甜点高手才知道的美味秘诀，可谓倾囊相授，宛如名师到家中一对一指导，即使新手也能轻松变身烘焙达人！

作者简介

<<最全面的蛋糕教科书>>

书籍目录

7本书特点 7使用本书时应注意的问题 9本书使用的主要工具和相关须知 第一章戚风蛋糕 13基本香草戚风蛋糕 红茶戚风蛋糕 23应用1 莓果戚风蛋糕 27应用2 柳橙戚风蛋糕 29应用3 巧克力戚风蛋糕 31应用4 红茶戚风蛋糕 33应用5 抹茶红豆戚风蛋糕 35应用6 蜂蜜核桃戚风蛋糕 37应用7 香蕉戚风蛋糕 第二章海绵蛋糕 42制作海绵蛋糕的主要材料及相关说明 全蛋打发式海绵蛋糕 46基本草莓鲜奶油蛋糕 55应用1 非常莓鲜奶油蛋糕 59应用2 柠檬风味软绵绵小蛋糕 61应用3 巧克力核桃香蕉蛋糕 65应用4 巴黎春天蛋糕 全蛋打发式蛋糕卷 71基本果酱蛋糕卷 73应用1 水果蛋糕卷 75应用2 杏仁蛋糕卷 79应用3 绿茶芝麻蛋糕卷 83应用4 咖啡风味树桩造型蛋糕卷 分蛋打发式海绵蛋糕 89基本乡村面包 91应用1 香蕉蛋糕 92应用2 红茶手指饼干和柳橙风味酸奶奶油三明治蛋糕 97应用3 超丰盛巨蛋蛋糕 第三章起司蛋糕 冷藏式起司蛋糕 103原味冷藏起司蛋糕 106莓果风味与抹茶风味起司蛋糕 108安茹白起司蛋糕 110提拉米苏 烘焙式起司蛋糕 115基本烤起司蛋糕 118纽约起司蛋糕 122基本舒芙蕾起司蛋糕 125半熟舒芙蕾起司蛋糕 127帕马森风味舒芙蕾起司蛋糕 第四章磅蛋糕和欧陆点心 130制作磅蛋糕和奶油蛋糕所需的材料及相关说明 原味磅蛋糕及其10种变化 134基本原味磅蛋糕 140应用1 巧克力磅蛋糕 142应用2 大理石磅蛋糕 144应用3 红茶磅蛋糕 146应用4 倒转蛋糕两种 150应用5 抹茶磅蛋糕 152应用6 红豆栗子和风蒸蛋糕 154应用7 橙香磅蛋糕 158应用8 水果磅蛋糕 160应用9 坚果磅蛋糕 162应用10 香蕉磅蛋糕 欧洲传统奶油蛋糕 165蜜栗咕咕霍夫蛋糕 168邓迪蛋糕 170巴斯克蛋糕 174樱桃蛋糕 欧陆点心 177柠檬蛋糕 180费南雪 182马德莲 184达克瓦兹 186马卡龙 190马芬蛋糕3种 第五章泡芙 196基本奶油泡芙 206应用1 草莓奶油泡芙 208应用2 酥脆杏仁泡芙 210应用3 巧克力奶油小泡芙 212应用4 耶克蕾亚泡芙两种 216应用5 凯若琳泡芙 218应用6 巴黎布雷斯特泡芙 223应用7 酥炸小泡芙

章节摘录

版权页： 插图：

编辑推荐

《最全面的蛋糕教科书》编辑推荐：史上种类最全、步骤最详细的蛋糕教科书！
戚风蛋糕、海绵蛋糕、磅蛋糕、奶酪蛋糕、奶油蛋糕一应俱全。
书中还有20多条“需要记住的甜点技巧”，附送给大家“焦糖奶样”“火烧香蕉”“卡仕达酱”等的制作方法，让你的糕点更具美味。
书中数百条“小贴士”，告诉你制作过程需要注意的事项，确保零失败。
即使是烘焙新手，也能通过作者贴心、细腻的文字介绍和详细的步骤图掌握制作要点，成功制作出美味的蛋糕。

第一图书网, tushu007.com

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