

<<百变口感蛋糕卷>>

图书基本信息

书名：<<百变口感蛋糕卷>>

13位ISBN编号：9787538173215

10位ISBN编号：7538173218

出版时间：2012-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：福田淳子

页数：95

译者：任华

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>

<<百变口感蛋糕卷>>

内容概要

《百变口感蛋糕卷》介绍了多种美味的蛋糕卷的制作过程，其中首先从最基础的基本蛋糕卷讲起，介绍了7中蛋糕卷的基本制作方法和所需工具，同时配有详细的步骤图片。

第二部分中，介绍了以基础蛋糕卷变化而来的不同口味的蛋糕卷的制作，变化出多种口味。第三部分介绍了以蛋糕卷为基础的其他类型的点心，适合变化不同种类。《百变口感蛋糕卷》的讲解由浅入深，十分适合初学者循序渐进的学习。

<<百变口感蛋糕卷>>

作者简介

作者为日本知名作家，拥有多部著作，其作品在读者中拥有广泛好评。

<<百变口感蛋糕卷>>

书籍目录

前言

轻松阅读

制作前的准备

本书使用方法

专栏

蛋糕卷的保存方法

蛋糕卷的包装方法

PART 1 享受蛋糕卷的7种口感

制作方法

温润细滑1：全蛋式蛋糕体

绵软香甜2：分蛋式蛋糕体

爽滑弹牙3：戚风蛋糕体

松脆细腻4：指形蛋糕体

香醇丰厚5：舒芙蕾蛋糕体

材料

醇香诱人6：杏仁味蛋糕体

松软可口7：巧克力味蛋糕体

更多变化 如何获得更加爽滑的口感.....

PART 2 蛋糕体与夹心馅的完美结合——经典蛋糕卷与创意蛋糕卷

经典蛋糕卷

草莓蛋奶冻卷

草莓奶油巧克力卷

什锦水果指形蛋糕卷

什锦水果炼乳蛋糕卷

焦糖咖啡核桃蛋糕卷

洋梨咖啡酱布丁卷

抹茶甘纳许蛋糕卷

红豆抹茶舒芙蕾卷

蓝莓奶酪白色树根蛋糕卷

豆腐巧克力黑色树根蛋糕卷

创意蛋糕卷

香桃冰激凌蛋糕卷

芒果布丁卷

苹果牛奶糖蛋糕卷

提拉米苏卷

红茶蛋糕卷

豆腐红豆蛋糕卷

大豆粉黑糖浆蛋糕卷

蒙布朗卷

黑樱桃可可卷

玫瑰少女蛋糕卷

樱花白扁豆蛋糕卷

香糯番薯蛋糕卷

胡萝卜奶酪肉桂蛋糕卷

白色蛋糕卷

<<百变口感蛋糕卷>>

PART 3 蛋糕体大变身——创意甜点

香蕉卷

猕猴桃酸奶夏洛特蛋糕

焗盘水果蛋糕

蛋糕卷冰激凌塔

典礼蛋糕

<<百变口感蛋糕卷>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<百变口感蛋糕卷>>

编辑推荐

《百变口感蛋糕卷》的讲解由浅入深，十分适合初学者循序渐进的学习。

<<百变口感蛋糕卷>>

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>