

<<完美蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<完美蛋糕>>

13位ISBN编号：9787538181159

10位ISBN编号：7538181156

出版时间：2013-8-1

作者：李成实

译者：金燕姬

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>

## <<完美蛋糕>>

### 内容概要

本书详细介绍了根据制作方法分类的63种蛋糕。

配有近1000张得超详细图解步骤图，让读者轻松拥有新鲜出炉的蛋糕成品。

现在就开始在家制作自己喜欢的蛋糕吧。

只要掌握最基本的四个制作方法，制作蛋糕就不再那么困难。

跟着步骤图解一步一步制作，就可以做出杯子蛋糕、磅蛋糕、芝士蛋糕等各种美味糕点。

## <<完美蛋糕>>

### 作者简介

李成实

在她的家中，每天都会闻到香喷喷的奶香味。

这种香味来源于厨房一角的老式烤箱。

虽说已历经风霜，不过它经受住了时间的考验，烘焙出了无数的美味糕点。

她的二儿子有皮肤过敏症，因此她开始用烤箱烘焙，到现在已有10年的时间。

她将自己烘焙的蛋糕食谱和经验都写到了这本书中。

本书中讲到了有害身体健康的材料，可以感受到妈妈对孩子健康的迫切渴望。

很多时候，虽然买的是知名蛋糕店的蛋糕，也会担心用料、添加剂和防腐剂等问题。

身为妈妈，她站在了众多妈妈的角度，只把放心材料加到了食谱里面。

优质小麦，有助于健康的有机砂糖、红糖，还有一些作为主材料的新鲜水果，这些都是本书的主角。

2011年到现在，她是韩国博客的明星博主，有6000余名粉丝在关注她的食谱和她的故事。

她的昵称为“特别的健康设计师”，博客中上传的照片也反映出了博主对设计独特的见解。

她的著作有《Who are you》、《我着迷的厨房》、《完美面包》。

最近，她通过10年的烘焙经验开了一家烘焙培训班。

## <<完美蛋糕>>

### 书籍目录

#### 序言

香甜可口的健康蛋糕，亲手烘烤，尽情享受吧！

#### Part 1 蛋糕基础入门

##### 成功制作蛋糕的秘诀

基础01我的秘诀，制作我自己的材料

基础02完美的事前准备

基础03关于配比率的小小忠告

决定蛋糕品种的材料说明

基础01制造蛋糕结构的面粉

基础02决定蛋糕口感的砂糖

基础03多功能奶油

基础04蛋糕的必用材料——鸡蛋

基础05蛋糕的帮手——乳制品

基础06决定蛋糕体积的膨胀剂

基础07创造蛋糕风味的酒和香料

<<完美蛋糕>>

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>