

<<麦香蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<麦香蛋糕>>

13位ISBN编号：9787544269117

10位ISBN编号：7544269116

出版时间：2014-2-1

作者：[日] 中岛志保

译者：爱整蛋糕滴欢

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>

<<麦香蛋糕>>

内容概要

“中岛老师的烘焙教室”系列是日本烘焙大师中岛志保非常受欢迎的一套作品，包括《笑脸饼干》《麦香蛋糕》《创意饼干》《戚风蛋糕》4本分册。

这套书每一本都有自己的主题的亮点，配方非常有创意，做出的甜点自然随性，就像每天要吃的饭一样，朴素又营养。

香味浓郁、蓬松柔软的蛋糕大都是用黄油制作的，在尽享美味的同时，让人不禁担心热量摄入过多和胆固醇过高等健康问题。

《麦香蛋糕》介绍了别具特色的蛋糕、麦芬、司康、挞、派。

与平时常吃的用黄油做的甜点不同，这些甜点全部是用胆固醇含量为“0”的纯天然菜籽油制作而成的，完全不含胆固醇，不会给身体造成过多的负担。

它们虽然没有黄油的浓厚香气，但口感轻盈柔软，清爽不油腻，同时还有一种清新自然的朴素味道，让人觉得越吃越香，停不下口，丝毫不逊于用黄油做的甜点。

对于喜欢甜点但又担心健康问题的朋友而言，这些甜点可以说是上佳选择。

<<麦香蛋糕>>

作者简介

1972年生于新潟县、曾在唱片公司、出版社、越南料理店、天然食品料理店工作。2006年开设了自己的点心工房——foodmood（美食心情），活跃在各种甜点研究活动中。她做的甜点以零胆固醇的菜籽油、新鲜鸡蛋、粗制糖、干果、坚果等有益健康的食材为原料，不含黄油和鲜奶油，别具特色。著有《中岛老师的无添加烘焙书》和“中岛老师的烘焙教室”系列等。

<<麦香蛋糕>>

书籍目录

Part 1 麦芬

基础款麦芬（洋葱麦芬）

香蕉麦芬

巧克力麦芬

抹茶麦芬

蓝莓麦芬

橘子麦芬

花生酱麦芬

椰蓉生姜麦芬

枫糖坚果麦芬

Part 2 司康

基础款司康（全麦核桃司康）

焙煎茶红豆司康

柠檬椰蓉司康

巧克力司康

枫糖坚果司康

豆沙司康

甜酒司康

Part 3 蛋糕

基础快手蛋糕（香蕉蛋糕）

基础全蛋法蛋糕（菠萝蛋糕）

基础分蛋法蛋糕（巧克力蛋糕）

干果蛋糕

柠檬蛋糕

苹果蛋糕

可可甜杏蛋糕

豆渣蛋糕

生姜蛋糕

豆腐布朗尼

黑糖长崎蛋糕

摩卡巧克力蛋糕

杏仁蛋糕

胡萝卜蛋糕

玉米面包

Part 4 挞和派

基础的挞（美国山核桃挞）

香蕉挞

可可橘子酱挞

红薯挞

草莓布丁挞

基础的派（苹果派）

南瓜豆沙派

手捏派（香蕉和浆果）

<<麦香蛋糕>>

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>