

<<超Q润戚风>>

图书基本信息

书名：<<超Q润戚风>>

13位ISBN编号：9789577104670

10位ISBN编号：9577104673

出版时间：2006

出版时间：笛藤

作者：赤堀博美

译者：瑪莎耶

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>

<<超Q润戚风>>

内容概要

戚風蛋糕風行歐美及日本多年，在日本，甚至有許多專門販售各式各樣戚風蛋糕的專賣店。戚風蛋糕最主要的特徵就是蓬鬆輕盈的口感，本書作者為了研發口感更加Q潤、輕柔且入口即化的戚風蛋糕，著手展開Q潤戚風的配方研究。

書中毫不藏私地告訴讀者如何作出口感與眾不同的戚風，從蛋黃麵糊的作法、蛋白霜的打發重點、烘烤訣竅到脫模方法，只要掌握住基本竅門，就可以盡情去嘗試個人喜好且風味獨具的戚風蛋糕了。

蛋糕職人電視冠軍西田喜孝先生還特別指導人氣蛋戚風的作法，並公開個人私藏獨家秘方。只要按照書中步驟一步一步來，相信你也可以成為戚風蛋糕達人哦！

<<超Q润戚风>>

作者简介

赤堀博美AKAHORHIROMI

出生於東京。

畢業於日本女子大學．研究所，專攻家政學研究科食物營養學。

明治15年開校的赤堀料理學園第六代負責人。

以食品指導協調師的身份，與日本電視台的節目「[健康料理3分鐘](#)」以及其他料理節目和廣告合作，而且也著手開發食品公司的新產品配方。

著有『紅茶 味 口果子』（世界文化社）、『赤堀流 3 分鐘 健康料理』（[主婦 生活社](#)）『[酢 健康 本](#)』（主婦 生活社）等書。

赤堀料理學園除了有料理專科班之外，也有食品指導協調師的課程，也可以取得「食品食品指導協調師3級認定資格」。

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>