

<<磅蛋糕123>>

图书基本信息

书名：<<磅蛋糕123>>

13位ISBN编号：9789866527029

10位ISBN编号：9866527026

出版时间：2009

出版人：賽尚圖文事業有限公司

作者：趙筱蓓 Patty

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>

<<磅蛋糕123>>

内容概要

啥！

磅蛋糕是啥？

磅蛋糕有綿密扎實的口感、十足的份量、濃郁的奶油香、豐富多樣的吃法而且作法超簡單。

磅蛋糕怎麼做？

超EZ的啦～～

Step1 打發奶油霜

Step2 拌合蛋

Step3 加入麵粉

Step 1+ Step 2+ Step 3 = 磅蛋糕

磅蛋糕源自於英格蘭，主要是以一磅的麵粉、奶油、蛋和糖烘焙而成，出爐的蛋糕通常會刷上一層糖漿、果醬，或撒上糖粉、可可粉等；有時也會在製作過程中，調合其他香料或柑橘與莓果類的果乾，讓磅蛋糕充滿香氣。

外表樸實的磅蛋糕，沒有華麗的裝飾，但有著綿密扎實的口感、十足的份量，以及咬下時散發出來的濃郁奶油香。

不論是冰的吃、熱的吃，還是配上淋醬，都有不同風味。

而且作法超簡單，完全不用擔心蛋沒打發、蛋白消泡，或是烤好的蛋糕體像氣球消氣般的塌陷，它只需要簡單的三個步驟，打發奶油霜、拌合蛋、加入麵粉，一個小時後，就能嚐到又香又好吃的蛋糕了。

本書為想學習製作蛋糕的讀者規劃了60道不同口味的磅蛋糕，有基本款的「基本磅蛋糕」、甜蜜的「水果蜜餞磅蛋糕」、口感十足的「堅果磅蛋糕」、醉人的「酒香磅蛋糕」、濃郁香純的「巧克力磅蛋糕」、香氣滿滿的「香料及香草磅蛋糕」。

看似平凡的磅蛋糕竟然有如此多的口味變化，而且磅蛋糕不只可以當甜點，營養豐富更可以抵一餐，而且作法超EZ，只要照著步驟來，每個人都是作蛋糕的高手。

此外，本書還規劃了「磅蛋糕123」的單元，讓您從歷史、材料、器具、基本技巧等認識磅蛋糕，還整理了各烘焙材料行的基本資料，讓您購買材料一點都不麻煩。

<<磅蛋糕123>>

作者简介

趙筱蓓 (Patty)

和西點烘焙、料理烹調結緣於想要「擁有一家屬於自己麵包店」的夢想。

「白天在麵包店打工，晚上在補習班教數學」是Patty大學畢業時對未來的計畫。

不過，等待麵包發酵的時間太磨人，讓自稱沒耐心的Patty轉而投入快速且方便的蛋糕製作。

愛上咖啡後，讓她更認真學習西點烘焙、咖啡烹煮，以及料理烹調並且考取了證照，就為了實現她開店的夢想。

本書是Patty的第一本西點烘焙食譜，展露她對蛋糕的喜愛，乃至於對西點烘焙的熱愛，以及想跟大家分享輕鬆學作蛋糕的經驗。

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>