

<<蛋糕制作入门>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕制作入门>>

13位ISBN编号：9787501970834

10位ISBN编号：7501970831

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王森

页数：96

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>

<<蛋糕制作入门>>

内容概要

本书中收纳了基础海绵蛋糕、戚风蛋糕、重油蛋糕和芝士蛋糕的制作方法，考虑到家庭读者的喜好，还特别精心搜寻了属于大众化的蛋糕，例如，香草戚风蛋糕、大理石蛋糕、黄油蛋糕、芝士蛋糕、天使蛋糕、松糕（这些蛋糕都是饼店里热卖的产品）；书中也讲到一些调味蛋糕的制作，例如，芝麻蛋糕、核桃无粉蛋糕、柠檬蛋糕、巧克力蛋糕等，还有美国乡村风味的美式蛋糕，也是值得一试的甜点。

希望通过此书的出版，能让更多的人轻松烘烤蛋糕，只要熟读制作方法，细读前几页内容，备齐材料和工具，做出离水准的蛋糕其实并不难。

<<蛋糕制作入门>>

作者简介

王森老师是艺术西点专业的创办人，他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”；1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才。

为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。

不仅解决了中国

<<蛋糕制作入门>>

书籍目录

序如何使用本书1.新手必读 常用工具 材料介绍 蛋 糖 面粉 油脂 膨松剂 牛奶 巧克力与可可粉 与蛋糕百搭的材料 增香提色的材料 提升味道的材料2.蛋糕烘焙前的基础课 蛋糕烘焙前的基础课 蛋糕烘焙前需要注意的细节3.操作篇 戚风蛋糕 草莓炼乳戚风蛋糕 香草戚风蛋糕 香蕉蛋糕 和风抹茶 红茶蛋糕 胡桃之恋 卡士达玉米蛋糕 蜜豆抹茶蛋糕 摩卡蛋糕 抹茶蛋糕 魔法咖啡蛋糕 欧培拉蛋糕 巧克力水果蛋糕 夏露雷特蛋糕 杏仁巧克力蛋糕 芝麻戚风蛋糕 蓝莓蛋糕 白雪提子蛋糕 海绵蛋糕 分蛋海绵蛋糕 大理石海绵蛋糕 虎皮卷 拿破仑蛋糕卷 猕猴桃蛋糕 日式巧克力蛋糕 巧克力蛋糕卷 酥皮蛋糕 水晶蛋糕 芝麻蜂蜜蛋糕 胡萝卜蛋糕 水果蛋糕 无水蜂蜜蛋糕 重油蛋糕 草莓蛋糕 森林蛋糕 焦糖核桃蛋糕 美式香蕉蛋糕 杯子蛋糕 菠萝蛋糕 黄油蛋糕 果粒蛋糕 核桃无粉蛋糕 黑芝麻无粉蛋糕 坚果巧克力蛋糕 咖啡酸奶核桃蛋糕 葡萄干椰蓉蛋糕 奶油大理石蛋糕 水果松糕 柠檬蛋糕 沙卡蛋糕 芝士蛋糕 轻芝士蛋糕 蓝莓乳酪派 蓝莓芝士蛋糕 水果芝士蛋糕 美式芝士蛋糕

<<蛋糕制作入门>>

章节摘录

插图：

<<蛋糕制作入门>>

编辑推荐

《蛋糕制作入门》：烘焙食品制作教程

<<蛋糕制作入门>>

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>