

<<蛋糕制作大全>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕制作大全>>

13位ISBN编号：9787506492386

10位ISBN编号：7506492385

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：王森 编

页数：127

字数：167000

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>

<<蛋糕制作大全>>

前言

我想，大概没有什么比做蛋糕更能让人沉迷的了。

蛋糕自传入中国以来，其柔软的口感一直都让人为之着迷，经久不衰。

而发展至今，蛋糕也推陈出新，拥有了多种口味，每一款都能给你与众不同的味觉享受。

小时候，我就迷恋于蛋糕绵软的口感，即使当时的蛋糕在现在看来太过简陋，却也是过节才得以一尝的奢侈品。

后来走入了美食行列，我依然在蛋糕上倾注了许多的热情。

制作蛋糕，似乎就能获得最大的幸福；而把蛋糕给他人品尝，感觉就是把这份幸福传给了更多的人，这种传递幸福的工作让我得到了无限的快乐。

现在，我想要把我多年来积累的快乐传递给你们，于是就有了这本《蛋糕制作大全》的诞生。

这本书中既有60多款不同口味的美味烘烤蛋糕，也有蛋糕裱花的基本技法介绍。

所有关于蛋糕的前期准备工具、材料等书中都做了详细介绍，相信即使是刚入门的初学者也能轻松成功，而对于需要进阶的高手们，希望这本书也能为你带来更多的创作灵感。

和我一起制作蛋糕，分享蛋糕带来的快乐，体会蛋糕深处的奥义。

我想，你会和我一起，一起在蛋糕的世界里，越走越远……

<<蛋糕制作大全>>

内容概要

无

<<蛋糕制作大全>>

作者简介

王森，亚洲著名烘焙大师，森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监，中国烘焙西点国家级裁判员，中国焙烤协会专家组专家，中华烘焙协会专家组专家，共谈多家杂志社特约撰稿人，台湾蛋糕协会理事，日本蛋糕协会理事，法国西餐系会理事，王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人，亚洲著名艺术烘焙设计师，分子厨艺研发总监，美食摄影师，食尚先生DIY全国连锁教室创办人，森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监。

<<蛋糕制作大全>>

书籍目录

〔 蛋糕理论 〕

蛋糕的分类
蛋糕制作的材料
蛋糕制作的工具
蛋糕制作的要点
蛋糕制作的注意事项
蛋糕制作的Q&A

〔 分蛋式蛋糕 〕

巧克力欧培拉蛋糕卷
抹茶红豆蛋糕
胡桃干之恋
夏露蕾特蛋糕
戚风蛋糕卷
草莓炼乳戚风蛋糕
蓝莓蛋糕卷
欧培拉蛋糕
条莓蛋糕
咖啡瑞士卷
营养蛋糕卷
巧克力蛋糕卷
椰蓉蛋糕卷
金丝蛋糕卷
双色蛋糕卷
竹炭红豆
太妃酱蛋糕卷
低糖蛋糕
香草苹果蛋糕卷
彩虹蛋糕卷
分蛋海绵蛋糕
和风抹茶蛋糕
魔法咖啡蛋糕
白芝麻奶油蛋糕卷
蜜豆天使蛋糕卷
虎皮蛋糕卷

〔 全蛋式蛋糕 〕

巧克力花纹蛋糕
椰丝蛋糕卷
奶香蛋糕
柔绵蛋糕
咖啡核桃蛋糕
咖啡慕斯琳蛋糕卷
咖啡杏仁蛋糕卷
砂糖蜜豆卷
蜂蜜酸奶蛋糕卷
可可抹茶肉松蛋糕卷

<<蛋糕制作大全>>

黑芝麻慕斯琳蛋糕卷

杏仁蛋糕卷

红茶水果蛋糕

芝士提子蛋糕

水果蛋糕

蜂蜜蛋糕卷

海绵蛋糕卷

波士顿奶油蛋糕

巧克力脆皮

栗子蛋糕卷

牛奶巧克力蛋糕

〔液体拌合法蛋糕〕

核桃香蕉马芬

杏仁酸奶马芬

全麦提子马芬

〔芝士类蛋糕〕

咖啡芝士蛋糕

蓝莓芝士蛋糕

轻芝士蛋糕

芒果芝士蛋糕

重芝士蛋糕

〔起酥类蛋糕〕

起酥蛋糕卷

拿破仑切块蛋糕

起酥情侣卷

拿破仑蛋糕卷

〔烫面式蛋糕〕

黄金蛋糕

烫面戚风肉松卷

〔咸蛋糕〕

肉末豌豆咸蛋糕

红肠榨菜咸蛋糕

金枪鱼咸味蛋糕

烤肠胡萝卜咸蛋糕

〔裱花蛋糕〕

牡丹花

红掌

玫瑰花

圣诞花

大丽花

康乃馨

菊花

喇叭花

老菊

五瓣花

<<蛋糕制作大全>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<蛋糕制作大全>>

编辑推荐

《蛋糕制作大全》每款蛋糕都配有非常详细的文字说明及过程图演示，以烘焙专业人士为主要读者对象，也能为烘焙爱好者提供好的创意和指导。

<<蛋糕制作大全>>

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>