第一图书网, tushu007.com

<<曾美子的黄金比例蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<曾美子的黄金比例蛋糕>>

13位ISBN编号：9787538157185

10位ISBN编号：7538157182

出版时间：2009年

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：曾美子

页数：135

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

<<曾美子的黄金比例蛋糕>>

内容概要

无论是面包、蛋糕或点心等各种美食，中国人对其一直有种莫名的喜爱和制作热情，作者亦情有独衷，为此，作者踏上日本深造之旅，经过6年的研修深感美“食”是一项综合艺术，可谓博大精深。
美食必须与文化、艺术相结合，才能表现出它独特的魅力。
　　如果说品尝美食是满足味觉，那么制作出一款具有内涵的美食作品则是一种心灵的享受。
回到台湾后，我在1998年成立了“巧思厨艺”教室，推广“HOMEMADE”天然无添加物、自然风味的蛋糕、面包、西点等。
在巧思厨艺教室里，除了推广产品的天然风味、系统的教学模式外，更为重要的是培养大家良好正确的“食”。
同时让大家在烘焙蛋糕、面包的过程中增添无限的幸福与快乐！
　　《曾美子的黄金比例蛋糕》一书教给大家如何做好各式蛋糕，是作者在研究各国食谱、亲自操作，然后根据各地区丰富的物产和本地区对吃的习惯、偏好后，一再改良材料、配方比例实验而来的。
这些食谱大多制作简单，不仅适合一般人在家闲暇时制作，同时也适合有心创业者参考，可说是本人都可参考使用的书。
为了使读者在最短的时间内学会操作，因此，在书中加上了非常详细的步骤图，只要一步一步地照着做，相信您一定能成功。
　　希望凭借这本《曾美子的黄金比例蛋糕》的出版，期待与爱好烘焙的人、辛苦的妈妈们共同设计、推广美食于各个角落，更希望大家能参考本书制作出美味蛋糕后，都能成为好友、亲人眼中的天才烘焙师，除享受美味，更能增加生活情趣。

第一图书网, tushu007.com

<<曾美子的黄金比例蛋糕>>

书籍目录

序 享受黄金比例蛋糕的美味如何使用本书Part 1 制作蛋糕先看这里　认识常用工具　认识常用材料　学会制作蛋糕的基础Part 2 马上学会做简单美味蛋糕　奶油小蛋糕　橙子蛋糕　英式酒渍水果蛋糕　蔬果干酷蛋糕　焦糖马芬　樱桃乡村蛋糕　意大利杏仁奶油蛋糕　苹果蛋糕　红茶橙香戚风蛋糕　咖啡酸奶核桃蛋糕　枢机卿蛋糕　提拉米苏　德国乳酪蛋糕　半圆形冷乳酸蛋糕　松露巧克力蛋糕　胡萝卜杂粮四方蛋糕　菠萝胡桃蛋糕　马止龙慕斯　白酒慕斯蛋糕Part 3 多加练习做蛋糕不抵账　玛德蕾尼　大理石咕咕夫奶油蛋糕　巧克力布朗尼　白巧克力蛋糕　维多利亚女王蛋糕　牛奶巧克力慕斯　香橙卡士达　蜜桃慕斯　黑森林樱桃巧克力蛋糕　草莓修多蛋糕　哈密瓜修多蛋糕　咖啡巧克力焦糖慕斯　马拉卡夫蛋糕　蛋糕卷慕斯　什锦菇咸派

章节摘录

插图：

编辑推荐

《曾美子的黄金比例蛋糕》在近700个超详尽步骤图从基础到进阶的西点秘笈，史上最强蛋糕学习书。

第一图书网, tushu007.com

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