

<<孟老师的美味蛋糕卷>>

图书基本信息

书名：<<孟老师的美味蛋糕卷>>

13位ISBN编号：9787538167412

10位ISBN编号：7538167412

出版时间：2011-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：孟兆庆

页数：187

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>

## <<孟老师的美味蛋糕卷>>

### 内容概要

针对5种蛋糕体和5种夹心奶油霜有详尽的做法介绍，让读者先将做蛋糕卷的基本功学好。

每道蛋糕卷都有详细的步骤说明及图片，并有孟老师的小叮咛，一步一步跟着孟老师做，绝对能制作出具有幸福滋味的蛋糕卷。

随书附赠两张DVD，可实际看到制作过程，就算是新手也能轻松上手。

特别整理出书中每个蛋糕卷的蛋糕体、夹心馅、淋酱及装饰资料，可以根据自己的口味偏好，随心所欲做任何组合，创造出不同风味的百变蛋糕卷。

## <<孟老师的美味蛋糕卷>>

### 作者简介

孟兆庆，永远追求美味与感受平衡的优雅天秤座，甘心臣服于糖、油、蛋、粉与火候变化的O型女子，矢志推广全民“自己动手玩烘焙”，培植烘焙一族，自设烘焙网站，全时间为初识烘焙的新手释疑，与喜爱烘焙的玩家对话。

曾在美国威尔顿蛋糕装饰学校进修蛋糕装饰、拉糖及塑糖技术，常在电视台《食全食美》和《冰冰好料理》美食节目担任西点及中式面食示范教学，曾任中国台北私立圣心女中家政科，中国台北私立稻江护理家事职业学校兼任烘焙老师。

不定期在《自由时报》、《联合报》撰稿发表美味文章。

目前主要工作以烘焙、蛋糕装饰、中式面食以及西式料理教学为主，并经常从事厂商的产品研发。

孟老师的著作《孟老师的下午茶》、《孟老师的100道手工饼干》、《孟老师的100道小蛋糕》、《孟老师的100道面包》、《烘焙实务》、《孟老师的中式面食》等。

<<孟老师的美味蛋糕卷>>

书籍目录

[推荐序] 动手做, 找到快乐 / 吴恩文 被美味和蛋糕卷进来! / 焦志方[自序] 平凡的蛋糕体变身为美味蛋糕卷 / 孟兆庆百变蛋糕卷 蛋糕卷三部曲 准备工作 制作蛋糕体 制作夹心馅 卷蛋糕 美化蛋糕卷 道具 材料 蛋糕卷的组合Part 1 熟悉亲和的经典滋味 原味鲜奶油蛋糕卷 蜜红豆戚风卷 芋泥蛋糕卷 地瓜泥蛋糕卷 红豆沙蛋糕卷 虎皮蛋糕卷 朗姆葡萄蛋糕卷 葡萄干砂糖蛋糕卷 红糖麻糬蛋糕卷 Part 2 爽中清雅的鲜果滋味 鲜红草莓蛋糕卷 奇异果蛋糕卷 柠檬奶油蛋糕卷 水蜜桃蛋糕卷 椰香菠萝蛋糕卷 香橙蛋糕卷 香草苹果蛋糕卷 蓝莓蛋糕卷 蔓越莓蛋糕卷 糖渍橘皮蛋糕卷 无花果蛋糕卷 芝麻香蕉蛋糕卷 覆盆子蛋糕卷 综合鲜果蛋糕卷 切达葡萄干蛋糕卷 百香果乳酪蛋糕卷 紫葡萄乳酸蛋糕卷 蜂蜜酸奶蛋糕卷Part 3 回味无穷的果仁滋味 杏仁枫糖蛋糕卷 焦糖核桃蛋糕卷 黑芝麻慕斯琳蛋糕卷 浓香杏仁蛋糕卷 蜂蜜夏威夷果仁蛋糕 椰奶开心果蛋糕卷 南瓜黑豆蛋糕卷 松子红糖蛋糕卷 栗子蛋糕卷 白芝麻奶油蛋糕卷Part 4 清爽宜人的惊喜滋味Part 5 品味再三的浓醇滋味Part 6 人气奶冻卷

## <<孟老师的美味蛋糕卷>>

### 章节摘录

版权页：插图：烘烤时，该做的事！

平盘式的蛋糕体，厚度薄，成品可在短时间内烘烤完成，掌握以下烘焙技巧，才能确保蛋糕体的质量：  
：原则上是用“高温烘烤”的方法进行，让成品表面上色的同时，内部组织也可以烤透。

烤箱的下火温度需控制得宜，勿将蛋糕体的底部上色过度，以避免口感过干，并可防止蛋糕在卷制过程中裂开；应该用上火大、下火小的火温烘烤。

烤箱无法分别设定上、下火时，则以书上的上、下火平均温度烘烤；如要控制蛋糕体底部勿过度受热时，可在烤盘上垫两张蛋糕纸。

不可坚守食谱上烘烤温度与时间数据，烧烤时请依照个人的烤箱状况，适时地调整火候或烘烤时间。

烘烤后，该做的事！

确认蛋糕体是否烤熟，除以表面的上色程度判断外，另外的方法是：（1）用小尖刀插入面糊中检视，确认是否沾黏。

（2）用手轻拍蛋糕体的表面，具有弹性与干爽的触感即可。

蛋糕出炉后，一手拿着烤盘、另一手抓着烤盘边的蛋糕纸，即可将蛋糕体从烤盘内拖出，接着放在网架上冷却。

取出蛋糕体后，接着用手轻轻地将四周的蛋糕纸撕开，好让蛋糕体散热。

待5分钟左右，即可将蛋糕体反扣，撕掉底部的蛋糕纸散热（请参考p31的做法1~3）。

再有是否需要“内卷法”，可依p33的做法4~5，再翻面1次。

## <<孟老师的美味蛋糕卷>>

### 编辑推荐

《孟老师的美味蛋糕卷·5种蛋糕体+5种夹心奶油馅的百变蛋糕卷》：卷！

卷！

卷！

只要依照蛋糕卷三部曲制作蛋糕体——制作夹心馅——卷蛋糕把各种味道的奶油霜和配料卷进不同口味的蛋糕体内，就可创造出千变万化的蛋糕卷。

<<孟老师的美味蛋糕卷>>

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>