第一图书网, tushu007.com

<<百变口感蛋糕卷>>

图书基本信息

书名：<<百变口感蛋糕卷>>

13位ISBN编号：9787538173215

10位ISBN编号：7538173218

出版时间：2012-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：福田淳子

页数：95

译者：任华

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

<<百变口感蛋糕卷>>

内容概要

《百变口感蛋糕卷》介绍了多种美味的蛋糕卷的制作过程，其中首先从最基础的基本蛋糕卷讲起，介绍了7中蛋糕卷的基本制作方法和所需工具，同时配有详细的步骤图片。

第二部分中，介绍了以基础蛋糕卷变化而来的不同口味的蛋糕卷的制作，变化出多种口味。
第三部分介绍了以蛋糕卷为基础的其他类型的点心，适合变化不同种类。
《百变口感蛋糕卷》的讲解由浅入深，十分适合初学者循序渐进的学习。

作者简介

作者为日本知名作家，拥有多部著作，其作品在读者中拥有广泛好评。

第一图书网, tushu007.com

<<百变口感蛋糕卷>>

书籍目录

前言
轻松阅读
制作前的准备
本书使用方法
专栏
蛋糕卷的保存方法
蛋糕卷的包装方法
PART 1 享受蛋糕卷的7种口感
制作方法
温润细滑1：全蛋式蛋糕体
绵软香甜2：分蛋式蛋糕体
爽滑弹牙3：戚风蛋糕体
松脆细腻4：指形蛋糕体
香醇丰厚5：舒芙蕾蛋糕体
材料
醇香诱人6：杏仁味蛋糕体
松软可口7：巧克力味蛋糕体
更多变化 如何获得更加爽滑的口感……
PART 2 蛋糕体与夹心馅的完美结合——经典蛋糕卷与创意蛋糕卷
经典蛋糕卷
草莓蛋奶冻卷
草莓奶油巧克力卷
什锦水果指形蛋糕卷
什锦水果炼乳蛋糕卷
焦糖咖啡核桃蛋糕卷
洋梨咖啡酱布丁卷
抹茶甘纳许蛋糕卷
红豆抹茶舒芙蕾卷
蓝莓奶酪白色树根蛋糕卷
豆腐巧克力黑色树根蛋糕卷
创意蛋糕卷
香桃冰激凌蛋糕卷
芒果布丁卷
苹果牛奶糖蛋糕卷
提拉米苏卷
红茶蛋糕卷
豆腐红豆蛋糕卷
大豆粉黑糖浆蛋糕卷
蒙布朗卷
黑樱桃可可卷
玫瑰少女蛋糕卷
樱花白扁豆蛋糕卷
香糯番薯蛋糕卷
胡萝卜奶酪肉桂蛋糕卷
白色蛋糕卷

第一图书网, tushu007.com

PART 3 蛋糕体大变身——创意甜点
香蕉卷
猕猴桃酸奶夏洛特蛋糕
焗盘水果蛋糕
蛋糕卷冰激凌塔
典礼蛋糕

章节摘录

版权页： 插图：

编辑推荐

《百变口感蛋糕卷》的讲解由浅入深，十分适合初学者循序渐进的学习。

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