

# 《为爱烘焙！蓝带风法式甜点教科书》

## 图书基本信息

书名：《为爱烘焙！蓝带风法式甜点教科书》

13位ISBN编号：9787534981247

出版时间：2016-7-1

作者：（日）柳瀬久美子

页数：192

译者：如鱼得水

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《为爱烘焙！蓝带风法式甜点教科书》

## 内容概要

《为爱烘焙！蓝带风法式甜点教科书》为日本极为擅长出版生活类教科书的新星出版社出版。作者为留学法国并长期生活在法国的日本著名法式西点大师。全书共5大部分：甜点制作的基本事项，经典蛋糕，简易甜点，派、挞、泡芙和巧克力甜点，日常茶点。全书约2000张彩色照片，分步骤详细介绍了66款法式甜点的制作方法。不管是经典蛋糕，还是简易甜点，无论是谁，只要遵循本书制作，都可以做出零失败、超美味的甜点。

# 《为爱烘焙！蓝带风法式甜点教科书》

## 作者简介

柳濑久美子，生于日本东京。高中时曾在甜品屋打零工，因此契机而对糕点师傅心生向往。在东京市内的西餐厅、西式点心店工作6年后，赴法国深造。1988~1992年在法国生活期间，学习家庭料理和西式点心制作，并取得丽池烹饪学院（Ritz Escoffier）的结业证书。回国后，作为杂志、广告的食品调配师活跃于日本，同时在自己家里开办料理、点心小教室。著述颇多，有《大家都很喜欢的手作点心》（新星出版社）等。

## 书籍目录

### 目录

#### 第1章 甜点制作的基本事项

制作前你需要知道的事.....	8
制作甜点需要的工具.....	10
认识甜点制作的基本材料.....	14
教你正确的称量方法.....	16
教你烤箱的使用方法.....	18
了解基本的烘焙步骤与要领.....	20
掌握基本的奶油制作方法.....	26
点心装饰技巧.....	30

#### 第2章 经典蛋糕

草莓裱花蛋糕.....	36
黑森林蛋糕.....	41
双色棋格蛋糕.....	42
水果蛋糕卷.....	44
水果层叠蛋糕.....	48
法式圣诞蛋糕.....	49
米粉焙茶蛋糕卷.....	50
香草戚风蛋糕.....	52
香蕉戚风蛋糕.....	56
大理石戚风蛋糕.....	57
蒙布朗戚风蛋糕.....	58
烤起司蛋糕.....	60
原味起司蛋糕.....	64
蓝莓香蕉起司蛋糕.....	67
舒芙蕾起司蛋糕.....	68
提拉米苏.....	70
红茶磅蛋糕.....	72
抹茶柚子磅蛋糕.....	75
马德莲.....	76
费南雪.....	78
咖喱风味的法式咸蛋糕.....	80

#### 第3章 简易甜点

压模饼干.....	82
开心果脆饼.....	85
燕麦片巧克力饼干.....	86
香甜圆饼.....	88
芝麻全麦薄饼.....	90
法式瓦片饼干.....	92
英式司康饼.....	94
马芬蛋糕.....	96
巧克力马芬蛋糕.....	100
白巧克力和覆盆子马芬蛋糕.....	102
卡士达布丁.....	104
水果面包布丁.....	107
南瓜布丁.....	108
巧克力慕斯蛋糕.....	110

芒果鲜奶冻.....	112
牛奶杏仁冻.....	114
甜炼乳咖啡冻.....	116
白葡萄酒和巨峰葡萄冻.....	117
香草冰激淋.....	118
水果酸奶冰棍.....	120
第4章 派、挞、泡芙和巧克力甜点	
千层派.....	122
苹果派.....	126
乳酪酥皮棒.....	129
樱桃派.....	130
焦糖香蕉派.....	132
柠檬蛋白酥派.....	134
香甜马铃薯派.....	136
法式杏仁挞.....	138
杏肉挞.....	141
巧克力挞.....	142
奶油泡芙.....	144
耶克蕾亚泡芙.....	148
巴黎布雷斯特泡芙.....	150
修女泡芙.....	152
压模巧克力.....	154
松露巧克力.....	156
法式方砖巧克力.....	158
巧克力蛋糕.....	160
简易布朗尼.....	162
三种马卡龙.....	164
第5章 日常茶点	
法式橙香可丽饼.....	168
法式千层可丽饼.....	170
格雷派饼.....	172
甜甜圈.....	174
蜜糖法兰奇.....	178
老式甜甜圈.....	180
蒸蛋糕.....	182
覆盆子焦糖软糖.....	184
法式白桃布丁.....	186
牛奶面包干.....	187

# 《为爱烘焙！蓝带风法式甜点教科书》

## 精彩短评

- 1、书中介绍了多达66种的甜点，每一种都附有详细的制作步骤、注意事项，图片清晰，看得口水都要流出来了，忍不住想尝试一番~
- 2、手滑书还给掉水里了/(ToT)/

# 《为爱烘焙！蓝带风法式甜点教科书》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)