

# 《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本）》

## 图书基本信息

书名：《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本最知名、最受料理界推崇的专业美食工作室倾情力作，最全面的甜品烘焙宝典，87款经典甜品）》

13位ISBN编号：978753497626X

出版时间：2015-4

作者：（日）&Eacute;cole辻东京

页数：224

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)

# 《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本）》

## 内容概要

### 编辑推荐

《烘焙新手必备的甜品制作教科书》由日本最知名、最受料理界推崇的专业美食工作室编著，该工作室以专业的视角，将多年的甜品制作经验和秘诀载入书中，让烘焙者的技艺在短时间内大幅提升！本书囊括烘烤类、派类、巧克力类、冰淇淋和果冻类等87款经典甜品，每一款都是人气畅销款；并利用1100多幅彩图、1200多个制作步骤详细讲解，即使是新手也能零失败！本书还全面介绍了甜品制作的基本工具和食材等，在制作过程中适时地提醒成功制作的要点和技巧，让甜品制作变得更容易！

### 内容推荐

《烘焙新手必备的甜品制作教科书》是一本经典的甜品制作教科书，特别适合烘焙新手跟着来制作。本书分为基本烘焙技巧、多款经典糕饼、果料派、巧克力甜品、冰凉甜品系列、基本工具和食材等六大部分内容，系统介绍了人们最常见和最具人气的甜品的制作方法。从工具、食材、基本烘焙技巧到制作中可能遇到的各种问题和注意事项，本书均有细致的介绍和说明，图片清晰，步骤详细，保证读者制作成功并且成品美味。书中的甜品涉及裱花蛋糕、戚风蛋糕、布丁、磅蛋糕、冰淇淋、泡芙、派、慕斯等等，能满足几乎所有喜爱甜品的人群。

# 《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本）》

## 作者简介

在美食界备受推崇的日本美食工作室是日本权威的料理、甜品、面包制作的专业机构，具备十分完整的教学方法、雄厚的师资力量和先进的设备。该工作室将甜品的深奥美味与工艺创作发挥到极致，是甜品师最向往的梦幻进修殿堂，其创作的甜品及制作技术，极大地引领着日本烘焙界的潮流。

# 《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本）》

## 书籍目录

- 准备工作 6
- 基本工具 8
- 基本测量方法 9
- 本书使用说明 10
- Part 1 做人气美味甜品学基本烘焙技巧
- 基本款 草莓裱花蛋糕 12
- 基本技巧
- 全蛋打发/用橡皮刮刀翻拌
- 创意款 香蕉巧克力蛋糕 18
- 基本款 美味蛋糕卷 20
- 基本技巧
- 蛋黄打发/蛋白打发/抹平食材
- 创意款 蒙布朗蛋糕卷 24
  - 蛋糕卷里的创意奶油馅 25
- 创意款 圣诞树根蛋糕 26
- 基本款 戚风蛋糕 28
- 基本技巧
- 混合蛋白霜
  - 戚风蛋糕创意款 31
- 创意款 大理石戚风蛋糕 32
- 基本款 水果磅蛋糕 34
- 基本技巧打发黄油
  - 磅蛋糕创意款 37
- 创意款 香蕉磅蛋糕 38
- 创意款 柠檬磅蛋糕 40
- 基本款 花样曲奇 42
- 基本技巧
- 醒面团/擀面团/压模
- 创意款 奶油葡萄干夹心饼干 46
- 基本款 蛋奶布丁 48
- 基本技巧用滤网过滤/隔水烘烤
- 创意款 南瓜布丁 51
- LESSON 鲜奶油的打发 17
- COLUMN 各种曲奇用粉类和糖类 45
- 烘焙成功的秘诀 52
- Part 2 一定要学会的多款经典糕饼
- 基本款 乳酪蛋糕 54
- 创意款 抹茶大理石乳酪蛋糕 56
  - 乳酪蛋糕创意款 57
- 基本款 舒芙蕾（轻乳酪蛋糕） 58
- 创意款 樱桃乳酪蛋糕 60
- 基本款 奶油泡芙 62
  - 泡芙夹馅创意款 65
- 创意款 摩卡巧克力泡芙 66
- 基本款 冻曲奇 68
- 基本款 巧克力软曲奇 70
- 基本款 雪球酥 72

# 《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本）》

- 基本款 布列塔尼小酥饼 74
- 创意款 法式焦糖杏仁酥饼 76
- 基本款 司康饼 78
- 创意款 核桃全麦司康饼 80
  - 司康饼创意款 81
- 基本款 蓝莓玛芬 82
  - 玛芬创意款 83
- 创意款 菠菜乳酪玛芬 84
- 基本款 小贝壳（玛德琳蛋糕） 90
- 创意款 抹茶小贝壳（抹茶玛德琳） 92
- 基本款 费南雪 94
- 基本款 唐纳滋 96
- 创意款 米粉唐纳滋 98
- 基本款 法式薄饼 100
  - 果酱的制作方法 101
- 基本款 可丽饼 102
- 创意款 牛奶可丽饼 104
- 基本款 甜味马铃薯 106
- 创意款 甜味南瓜派 108
- 基本款 马卡龙 110
- 基本款 罗氏巧克力 112
- 基本款 杏仁瓦片 114
- ENJOY 糕点装饰 86
- COLUMN 水果的前期处理方法 116
- Part 3 能让你成为甜品达人的果料派
- 基本款 水果派 118
  - 迷你果料派 121
- 创意款 香蕉椰子果料派 122
- 创意款 柠檬果料派 124
- 基本款 巴旦木派 126
- 创意款 蓝莓奶酪派 128
- 基本款 苹果派 130
  - 奶酪派 133
- 创意款 千层派 134
- 创意款 圣女果派 136
- 创意款 迷你一口派 138
- COLUMN 用于果料派制作的各种工具 140
- Part 4 可当礼物赠送的巧克力甜品
- 基本款 奶油巧克力蛋糕 142
- 基本款 巧克力软糖蛋糕 146
- 基本款 布朗尼甜点 148
- 基本款 巧克力蛋糕 150
- 基本款 巧克力块 152
- 基本款 德菲丝松露巧克力 154
- 创意款 提拉米苏式德菲丝巧克力 157
- 创意款 白朗姆葡萄干德菲丝巧克力 158
- 基本款 杏仁巧克力 160
- 基本款 香橙巧克力 162
- 基本款 果香点心 163

# 《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本）》

- 基本款 巧克力慕斯 164
- 基本款 白巧克力棒 166
- ENJOY 包装小窍门 145
- LESSON 巧克力回火的方法 156
- COLUMN 用于制作甜品的各种巧克力 168
- Part 5 不用烤箱即可制作的冰凉甜品系列
- 基本款 杯子布丁 170
- 基本款 芒果布丁 172
- 基本款 焦糖蛋奶 174
- 基本款 咖啡果冻 176
- 创意款 葡萄柚果冻 178
- 创意款 番茄果冻 179
- 基本款 酸奶慕斯 180
- 创意款 黄豆粉慕斯 182
- 基本款 香草冰淇淋 184
- 创意款 牛奶饼干冰淇淋 186
- 创意款 冰淇淋三明治 187
- 基本款 橙汁果子露 188
- 创意款 酸奶果子露 190
- 创意款 蜂蜜柠檬果子露 191
- 基本款 生奶酪蛋糕 194
- 基本款 提拉米苏 196
- 基本款 牛奶杏仁冻糕 198
- 基本款 杏仁豆腐 200
- ENJOY 冰淇淋的各种装饰方法 192
- COLUMN 冰淇淋、果子露的种类 202
- Part 6 制作甜品的基本工具和食材
- 基本的制作模具 204
- 基本的食材 206
- 基本的奶油和酱汁类 210
- 食材的使用方法 214
- 甜品的制作模具 220
- 甜品制作用语 223

# 《烘焙新手必备的甜品制作教科书（日本）》

## 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)