

《微笑的戚风蛋糕》

图书基本信息

书名：《微笑的戚风蛋糕》

13位ISBN编号：9787534964601

出版时间：2014-6-1

作者：韩国麒麟出版社编辑部

页数：128

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

《微笑的戚风蛋糕》

内容概要

首尔最热极简设计，名店款独特配方，1600张步骤图详尽解说，新手100%微笑成功。

首尔最热极简设计，名店款独特配方，1600张步骤图详尽解说，新手100%微笑成功！

从搅拌面糊、打发蛋白、裱花袋的使用等入门课程讲起，各种烘焙材料、工具一一详解，消灭菜鸟不商量。

1600张步骤图片详尽介绍21款戚风蛋糕和22款海绵蛋糕，从蛋糕体到奶油、糖霜，从制作到脱模、装饰，新手也绝对零失败。

枫糖戚风、咖啡肉桂戚风、白葡萄酒戚风、红薯蒙布朗蛋糕……每款配方都独特美味，且均经实践验证，保证让你尝到不一样的滋味！

《微笑的戚风蛋糕》

作者简介

韩国麒麟出版社是享誉盛名的专业美食出版社，其编辑部由韩国烹饪专家及优秀编辑共同组成。麒麟出版社的美食图书曾获“世界美食图书大奖”（THE GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS）的甜品部门大奖，以及多种其他部门优秀奖。

《微笑的戚风蛋糕》

书籍目录

须知事项

香缇丽鲜奶油

蛋白霜

裱花袋的使用方法

制作一次性裱花袋

酒糖液

镜面果胶

烘焙材料

烘焙工具

松软轻柔的戚风蛋糕

香草戚风

枫糖戚风

大理石戚风

蓝莓戚风

咖啡肉桂戚风

巧克力香蕉戚风

橘子戚风

栗子戚风

红豆戚风

红茶戚风

树莓戚风

开心果戚风

西柚戚风

黑森林戚风

草莓芝士戚风

双豆戚风

白葡萄酒戚风

蜜桃戚风

巧克力戚风

香蕉戚风

大杏仁戚风

美味可口的蛋糕

草莓鲜奶油蛋糕

混合莓果蛋糕

蜜桃蛋糕

巧克力洋梨蛋糕

绿茶蛋糕

伯爵红茶蛋糕

咖啡奶油霜蛋糕

紫薯蛋糕

提子干碧根果蛋糕

芒果巧克力慕斯

红薯蒙布朗蛋糕

椰香蛋糕

巧克力水果蛋糕

摩卡夹层蛋糕

卡布奇诺蛋糕

《微笑的戚风蛋糕》

草莓香蕉慕斯

草莓慕斯

蓝莓蛋糕

巧克力蛋糕

荔枝鲜奶油蛋糕

生日蛋糕

巧克力奶油霜蛋糕

《微笑的戚风蛋糕》

精彩短评

- 1、有趣
- 2、从戚风的制作到奶油的打发裱花。比较全面。
- 3、烘焙之旅从死磕戚风开始
- 4、除了手绘，没啥看点
- 5、无任何经验的新手，在看。学习下

《微笑的戚风蛋糕》

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