

# 《最详尽的甜点制作教科书（修订本）》

## 图书基本信息

书名：《最详尽的甜点制作教科书（修订本）》

13位ISBN编号：9787512207506

出版时间：2015-11-1

作者：（日）川上文代

页数：224

译者：书锦缘

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)

# 《最详尽的甜点制作教科书（修订本）》

## 内容概要

川上文代老师的一系列厨艺书因其详细的讲解步骤、贴心的重点提示，出版多年来一直深受读者喜爱。其中，《最详尽的甜点制作教科书》已出版5年，多次加印。但也因出版年份较早，老版存在着专业术语不准确、名词混用等问题，随着时代的进步，越来越多人开始接触烘焙，老版中的一些错误越发显得不合时宜。此次推出的全新修订本，订正了老版中不正确的专业名词、术语，改正了翻译错误，力求读者能获取准确的信息和流畅的阅读感受。

该书以讲解海绵蛋糕、黄油蛋糕、挞、派、巧克力、泡芙等12类西式糕点的制作方法为主，制作过程、小窍门、失败的例子以及经验忠告等均配有图片和详尽的文字说明。

\*编辑推荐：

- 1、精选12大类甜点，包括海绵蛋糕、黄油蛋糕、蛋白霜、派、舒芙蕾、巧克力等，根据不同的面糊要求，一一进行细致的讲解。配有详尽的步骤图与文字说明，从理论到实践，从面团到成品，面面俱到，一气呵成！
- 2、黑森林蛋糕、圣诞木柴蛋糕、圣多诺黑香醃泡芙……这些或有趣或拗口的甜点名字有什么来历，它们最初是怎样被制作出来的，每款甜点后的专栏将为你介绍这些好玩的“相关知识”。
- 3、完全照着方子来做，为什么成品还是相差那么多？第一，当然还是不熟练，练习的次数不够多；第二，也许有些操作的关键步骤被你忽略了，书中标有“要点！”和“错误做法！”处，请一定仔细阅读。魔鬼就隐藏在细节中。

# 《最详尽的甜点制作教科书（修订本）》

## 作者简介

### 川上文代

幼时就对烹饪有浓厚的兴趣，从初中三年级到高中三年级这4年间，在池田幸惠料理教室学习烹饪。从大阪阿倍野烹饪专业学校毕业以后，在该校任职员12年。期间，她致力于烹饪专业学校大阪分校、法国里昂分校、ECOLE东京学校的烹饪培训工作。在法国里昂分校成为第一位女讲师，也曾在法国三星级餐厅乔治·布朗进修过。

1996年回到东京涩谷开办DELICE DE CUILLERES/川上文代料理教室。还作为烹饪专业校外聘讲师、食品教育专职讲师、食品文化解说专家，以及千叶县烹饪大使，在各地演讲，在电视和杂志上经常出现，此外还积极开发食品，涉猎广泛。著有《使用珐琅锅制作美味料理》（诚文堂新光社）和《最亲切的料理教科书》（新星出版社）等多本著作。

## 书籍目录

前言

第1章

制作糕点的基本技巧

基本技巧 计量

基本技巧 过筛

基本技巧 打发、混拌

基本技巧 裱花

基本奶油酱的做法

第2章

海绵蛋糕&黄油蛋糕

基本面糊 海绵蛋糕面糊

法式草莓蛋糕

法式摩卡蛋糕

圣诞木柴蛋糕

法式覆盆子圣诞蛋糕

德国黑森林蛋糕

洋梨夏洛特

基本面糊 黄油蛋糕面糊

吉涅司

栗子咕咕霍夫

大理石蛋糕

香橙周末蛋糕

第3章

挞皮&派饼

基本面团 挞面团

2种基本挞

2种水果挞

2种迷你挞

基本面团 派面团

长形苹果派

糖霜杏仁奶油派

皇冠杏仁派

南瓜派

第4章

泡芙&可丽饼

基本面团 泡芙面糊

圣多诺黑香醃泡芙

雪片泡芙鲜奶油蛋糕

修女泡芙

基本面团 可丽饼面糊

2种千层蛋糕

布列塔尼可丽饼

橙香火焰可丽饼

第5章

蛋白霜&舒芙蕾

蛋白霜基本面团

2种蛋白霜点心

蛋白霜糖&棉花糖

舒芙蕾面糊基本面团

3种舒芙蕾

第6章

巧克力&冰点&

烘烤点心

轻松地完成巧克力的调温吧

歌剧院蛋糕

马郁兰蛋糕

巧克力布朗尼&岩浆巧克力蛋糕

2种布丁

黑醋栗镜面蛋糕

酸橙舒芙蕾冻糕

2种果冻

巴斯克蛋糕

布列塔尼酥饼&罗伦丹焦糖杏仁饼

饼干糖果屋

第7章

简单糕点

焦糖布丁

焦糖爆米花

薄煎饼

焦脆米香棒

焦糖朗姆香蕉

大理石起司蛋糕条

腊肠型巧克力

猫舌头

杏仁瓦片饼&椰子脆饼

粉红饼干搭配沙巴雍酱汁

# 《最详尽的甜点制作教科书（修订本）》

## 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)