

《新手也會做的磅蛋糕》

图书基本信息

书名：《新手也會做的磅蛋糕》

13位ISBN编号：9789866868412

10位ISBN编号：9866868419

出版时间：2009-10

出版社：膳書房文化事業有限公司

页数：117

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

《新手也會做的磅蛋糕》

內容概要

新手也會做的磅蛋糕

磅蛋糕，又稱重奶油蛋糕，顧名思義也就是一種加了相當份量的奶油為基底打發做成的蛋糕。源於英格蘭，最初以各1磅的麵粉、奶油、蛋、糖烘焙而成的傳統蛋糕，延續至現代，經過配方製作的改良，以及口味需求的不同，衍生出各式滋味，並以多種形狀呈現，而這些不出傳統蛋糕形式製作的蛋糕，一般還是多以磅蛋糕統稱。磅蛋糕可說是蛋糕入門的最好首選，因為用材簡單、器具方便，成功近100%，是新手的最佳選擇。

本書以最符合一般烘焙的製作方式及器具，從基礎的拌合法示範開始，帶領大家漸進的領略製作磅蛋糕的樂趣，詳盡的圖示解說簡單易懂，即便是初學者也很容易上手。而除了必知的基本烘焙原則，詳細的示範操作外，還有許多創意點子及變法運用，像【果香】、【花茶香】、【酒香】、【堅果】經典口味外，還特別加了簡便快速的預拌粉運用，以及利用各式模具的製作，當然也有提到奶油蛋糕便馬上令人想到的頂級甜點 - 瑪德蓮、費南雪，以及其它倍受大家喜愛的世界級糕點，如：咕咕霍夫蛋糕、布朗尼、瑪芬等等所有能讓人想到的奶油蛋糕的變化製作。

並且在各式各樣的糕點示範後，還有教你利用一些簡單卻不失創意的蛋糕裝飾手法，讓你可以在任何值得珍視的日子裡，輕鬆利用簡易裝飾，就能將親手製作的糕點搖身一變成為既美味又貼心的甜點禮物。

本書特色：

材料、作法簡單 - 隨手可得不繁複的材料，簡單的混合+攪拌+烘烤就能製作出美味的磅蛋糕。

成功率近100% - 沒有製作其他蛋糕時，一大堆影響蛋糕體成敗的顧慮，掌握幾個重點訣竅製作磅蛋糕，想不成功也難！

豐富變化吃法 - 除了【果香】、【花茶香】、【酒香】、【堅果】經典原味的吃法外，還有佐以醬汁、糖漿、鮮奶油、蛋奶醬的各式風味變化，不論單著吃，或佐醬品嚐，都適合。

磅蛋糕的運用美味 - 磅蛋糕的皇親國戚，包含瑪德蓮、費南雪、瑪芬，以及布朗尼、巧克力魔鬼蛋糕等的延伸運用，學會製作磅蛋糕的基礎手法，也能做出許多世界級的美味糕點。

達心意的裝飾&包裝 - 運用簡單的蛋糕裝飾手法，盤飾、淋醬、擠花裝飾，展現磅蛋糕樸質外的另一面華麗風情；並透過簡易的包材裝，讓磅蛋糕化身為帶來幸福的特別禮物！

《新手也會做的磅蛋糕》

作者簡介

吳青華

教學經歷：弘光科技大學推廣部 - 技術講師，元培科技大學 - 餐飲系技術講師向陽學園烹飪課教師，國立台中家商烘焙教師，台中市立中山國中食品職群教師，德安百貨文化教室客座講師，廣三文教基金會客座講師，仁愛高農外廚示範。

《新手也會做的磅蛋糕》

書籍目錄

- chapter 1 超濃郁 ~ 醇厚香甜风情
- chapter 2 超驚喜 ~ 磅蛋糕的巧变应用
- chapter 3 超简单 ~ 磅蛋糕的皇亲国戚
- chapter 4 超特别 ~ 幸福满点的蛋糕装饰
- 附录

《新手也會做的磅蛋糕》

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