

# 《快速學會磅蛋糕》

## 图书基本信息

书名：《快速學會磅蛋糕》

13位ISBN编号：9781213293021

10位ISBN编号：1213293022

出版时间：2009

出版社：楊桃文化事業有限公司

作者：郭士弘

页数：64

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)

# 《快速學會磅蛋糕》

## 內容概要

35道磅蛋糕步驟簡單，只要 準備材料 + 混合攪拌 + 送入烤箱 = 香噴噴蛋糕出爐

成功率高的蛋糕配方 - Pound Cake傳統磅蛋糕主要是由麵粉、奶油、砂糖與奶油各1磅（454公克）調製成麵糊，且裝進長方形槽狀模型後烘焙，出爐後的重量剛好也是4條各1磅，因此便稱之為Pound Cake。在製作技巧上並不如海綿蛋糕或戚風蛋糕那麼複雜，只需要3個步驟，準備材料 + 混合攪拌 + 送入烤箱，不必在乎打發程度、攪拌順序或發酵問題，很快的香噴噴蛋糕就能出爐，成功率相當高，是很適合烘焙新手的蛋糕配方。磅蛋糕起源於英國，據說是第一種被製造出來的奶油類蛋糕，也是歐美家庭中早餐與午茶的必備甜點，在飄洋過海到了美國之後，甚至被視為所有奶油類蛋糕的始祖；在法國則因為每條磅蛋糕採用的原料都是1/4磅，所以便稱之為quatre（法文，意即quarts四分之一）。在台灣，因為在配方上奶油的比重比起其他類蛋糕都來得多，又稱重奶油蛋糕。

# 《快速學會磅蛋糕》

## 作者簡介

### 郭士弘

認真的郭士弘老師，在製作舒芙蕾時，不論對材料或者烘培過程的每個步驟都非常用心，對於工作人員提出的每個問題也都不厭其煩的的回答，親切又平易近人的郭老師對於製作西點非常有興趣，從求學時期在高雄餐旅學院起就在業界實習，畢業後也被留任於亞都麗緻大飯店，先後亦曾服務過新竹國賓等知名飯店，而後也被聘至美國任職，直到今年才回國擔任永平工商餐飲科的教師。

外表看起來像個大男孩的郭老師，其實已經結婚並且擁有一個可愛的女兒了，也因為女兒的誕生讓一直在飯店業工作的老師決定放慢忙碌的生活步調，轉而任職於校園，不但可以透過教學分享自己所學，也可以增加和家人相處了時間。

# 《快速學會磅蛋糕》

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