

《我爱芝士蛋糕》

图书基本信息

书名：《我爱芝士蛋糕》

13位ISBN编号：9787538182802

出版时间：2014-2-1

作者：大森行子

页数：95

译者：张倩

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

《我爱芝士蛋糕》

内容概要

本书详细介绍了五种芝士蛋糕的制作，包括烘焙型芝士蛋糕、纽约芝士蛋糕、蛋奶酥芝士蛋糕、半熟芝士蛋糕和慕斯芝士蛋糕。每种蛋糕都配有详细的步骤图，以便读者更加直观的学习。此外，针对每款芝士蛋糕，都有相对的“做饼不败秘籍”，针对制作过程中常见的问题指出了解决方法。同时，该书的图片制作精美，呈现在读者眼前的芝士蛋糕都十分诱人。

《我爱芝士蛋糕》

作者简介

大森行子

作者简介

作者非常重视糕点手工制作的季节感，她的糕点充满爱心，她的配方和制作方法简单，但是制作的成品却美味可口。作者介绍的制作方法同样也注重细节的处理和把握。另外，作者擅长利用季节性食材做出健康、美味、漂亮的糕点，颇受大众好评。作者撰写了多部著作并拥有众多粉丝。

书籍目录

本书介绍5种芝士蛋糕
两种蛋糕模 模具的事先处理
无需特殊工具
成功小秘诀
烘焙型芝士蛋糕
基础烘焙芝士蛋糕
咖啡大理石芝士蛋糕
蓝莓芝士蛋糕
可可香蕉芝士蛋糕
南瓜芝士蛋糕
枫糖口味坚果芝士蛋糕
水果干芝士蛋糕
洋梨芝士蛋糕
基础纽约芝士蛋糕
西梅芝士蛋糕
焦糖芝士蛋糕
巧克力香橙芝士蛋糕
基础蛋奶酥芝士蛋糕
苹果芝士蛋糕
樱花芝士蛋糕
原料
有问题？我来回答
适用于不同场合的芝士蛋糕
包装小点子
食用方法小百科
半熟芝士蛋糕
基础半熟芝士蛋糕
菠萝半熟芝士蛋糕
甜杏半熟芝士蛋糕
姜味半熟芝士蛋糕
奶茶半熟芝士蛋糕
覆盆子半熟芝士蛋糕
基础慕斯芝士蛋糕
巧克力薄荷半熟芝士蛋糕
草莓半熟芝士蛋糕
葡萄汁半熟芝士蛋糕
芒果半熟芝士蛋糕
巧克力半熟芝士蛋糕
豆腐抹茶半熟芝士蛋糕

《我爱芝士蛋糕》

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