

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

图书基本信息

书名：《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

13位ISBN编号：9789570410822

10位ISBN编号：9570410825

出版时间：2010/08/02

出版社：大境文化事業有限公司

作者：中山弘典,木村万紀子

页数：320

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

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

內容概要

以科學角度解答製作糕點的疑問，就是零失敗與進步的訣竅！

雞蛋、砂糖、麵粉、奶油，只要將這些材料混合，就可以製作出美味的糕點。製作糕點最有趣的地方，就是將這些材料幻化成原先所無法想像的、全新的形態及風味。

許多朋友們在製作糕點的過程中，產生許多疑問...例如：

Q：為什麼需要預熱烤箱？

Q：蛋糕在烤箱裡膨脹得很好，但脫模後為什麼會折腰？

Q：家裡的模型與書上的尺寸不同，要如何換算？

Q：沒有糖粉可以用細砂糖嗎？三溫糖、上白糖、細砂糖有何不同？

Q：可不可以減糖製作？可不可以減油製作？

Q：海綿蛋糕烤好，為什麼必須連同模型敲扣？

Q：小蘇打和泡打粉，有何不同？

Q：明膠片、明膠粉、鹿角菜膠使用上有何不同？

Q：奶油的種類，發酵奶油、低水奶油有何不同？

為何材料的混拌必須依序呢？為什麼必須先溫熱麵糊呢？為什麼會膨脹起來呢？「為什麼必須要
呢？」能夠如此隨時抱持著疑問是非常重要的。思考這些事情並且瞭解其中原因，才是能夠進步的要領。

本書中，以參考配方的麵糊為例，將讀者們在製作時產生的種種疑問，以詳細的圖文傳達清楚辨識最佳狀態的技巧，引導讀者們成功製作就是最大目的。知道完成的目標，並能確實明瞭完成此目標的過程，就可以避免失敗。

基本麵團、材料的231個Q&A

在本書中，由木村万紀子小姐以科學的角度，將疑問以一問一答的Q&A方式為大家解惑。過去傳承至今的糕點技巧，都是累積前人的成敗經驗所獲得的成果，但延習至今「為什麼會如此製作」的理由，可藉由科學角度的解釋而讓大家更容易理解。

糕點的製作上，不僅只是技術層面，還必須確實地了解各種材料所擁有的特性。為了方便各位讀者活用而特地以製作者的角度，整理出糕點製作的基本知識並集結成冊。

希望能藉由書中內容，幫助各位讀者在糕點製作領域裡更上層樓。

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

書籍目錄

前言

範例

開始製作糕點之前

未曾聽說的糕點故事Q&A

生日蛋糕的習慣，是從什麼地方、什麼時候開始的呢？

在日本，從什麼時候開始有吃耶誕蛋糕的習慣呢？

圓形的蛋糕尺寸是以「號」來表示，到底是多大呢？

蛋糕捲的海綿蛋糕體產生裂紋而無法順利捲好的原因是什麼？

要怎麼做才能使裝飾的水果看起來有水亮亮的光澤呢？

當買不到與配方濃度相同的鮮奶油時，該怎麼辦呢？

為什麼戚風蛋糕的麵糊，即使緊黏著模型也沒關係呢？

瑪德蕾的中央，為什麼會膨脹並且同時產生裂紋呢？

為什麼盛放了糖煮水果的塔餅，會有一部份變軟，燒焦地沾黏在模型呢？

蛋白杏仁圓餅光滑的表面及底部的皺摺是如何形成的？

法式配方當中，麵粉欄中標註的Type45是什麼意思？

為什麼焦糖布蕾(Cremebrulee)中經常使用粗粒砂糖呢？

蒙布朗有分黃色和茶色兩種，究竟有何不同呢？

帶著鹹味的點心是過去以來一直都有的嗎？

Confiture和Gelee有何不同？

Guimauve和Marshmallow相同嗎？

製作糕點的器具Q&A

在家裡開始糕點製作時，首先必需要備齊的器具有哪些？

現有的蛋糕模型與配方的尺寸不同時，要如何計算其用量呢？

模型的材質，要如何選擇比較好呢？

為什麼需要預熱烤箱呢？預熱溫度是多少呢？

即使烤箱已達預熱的溫度，為什麼不要立刻放入麵團比較好呢？

以相同的烤盤並排烘烤時，為什麼糕點的色澤無法呈現均勻相同狀態呢？

對流式烤箱(ConvectionOven)是什麼？

在烤盤中烘烤海綿蛋糕薄片時，要如何使其不沾黏在烤盤上？

蛋糕用的蛋糕刀要選擇什麼樣的較適合？

均勻分切海綿蛋糕使其厚度相同的訣竅是什麼？

裝飾著奶油的蛋糕，要如何才能漂亮地分切？

糕點製作的為什麼？

糕點圖鑑

奶油圖鑑

CHAPTER1

全蛋打發法海綿蛋糕

基本的製作方法

什麼樣的材料，各會有哪些作用呢？

在製作過程中的結構變化

麵糊製作的基本

全蛋打發法與分蛋法的不同

全蛋打發法海綿蛋糕Q&A

打發全蛋時要如何才比較容易打發？

全蛋中加入砂糖隔水加熱時，為什麼要用攪拌器混拌呢？

全蛋中加入砂糖後，隔水加熱至幾度最好呢？

加熱全蛋的溫度

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

以手持電動攪拌器將全蛋打發成細緻發泡時，用什麼樣的速度攪打比較適合呢？

雞蛋的打發，是均勻且極為細緻的

添加麵粉前的全蛋必須打發到什麼樣狀態才好呢？請教導大家辨視的方法。

打發狀態最簡單的確認方法

打發全蛋時，為什麼需要觸摸鉢盆底部呢？

手持電動攪拌器打發時的考量

如何讓每次的全蛋打發都呈現相同狀態，辨視的方法？

常聽到要「大塊地切拌」麵糊，但卻無法順利地混拌。其方法為何？

混拌方法不同而衍生出的口感特徵

在打發的全蛋中加入麵粉，要混拌多久才適宜呢？

海綿蛋糕麵糊與麩素 / 麩素過多時的缺點

在打發的全蛋中加入麵粉混拌後，如何判斷混拌是否已經完全？

最後加入麵糊中的融化奶油，應該要加溫至幾度比較好？

融化奶油加入麵糊時，為什麼必須將奶油澆淋在刮杓上再加入其中呢？

請教導大家麵糊中加入奶油後，混拌狀態的判斷標準。

麵糊完成時的最後比重，多少才是比較適當的？

混拌次數與麵糊的比重

海綿蛋糕烘烤完成後，為什麼必須連同模型在工作檯上敲扣呢？

蛋糕體下陷的原因

烘烤完成之海綿蛋糕表面，為什麼會產生皺摺呢？

海綿蛋糕在烘烤完成後，為什麼要倒扣冷卻呢？

海綿蛋糕麵糊中的麵粉，為什麼使用的是低筋麵粉呢？

要如何才能製做出膨鬆綿軟口感的海綿蛋糕呢？

海綿蛋糕麵糊與麩素 / 按壓後可再回復原狀的柔軟彈力

要如何才能製作出口感柔潤的海綿蛋糕呢？

麵糊與澱粉 / 澱粉的糊化

可以用沙拉油等其他液狀油脂代替融化奶油嗎？

想要製作甜度較低的糕點時，砂糖減量也可以製作嗎？

海綿蛋糕麵糊中，如果增加砂糖的用量，會有什麼影響嗎？

使用上白糖來代替細砂糖，也可以製作出海綿蛋糕嗎？

為什麼巧克力口味的海綿蛋糕，總是無法漂亮順利地膨脹呢？

改變了海綿蛋糕配方時，有什麼樣的法則可作為增減的標準呢？

CHAPTER2

分蛋打發法海綿蛋糕

基本的製作方法

什麼樣的材料，各會有哪些作用呢？

在製作過程中的結構變化

麵糊製作的基本

分蛋法海綿蛋糕Q&A

打發蛋白時，冷藏雞蛋和常溫雞蛋，要使用哪一種比較好呢？

蛋白為什麼要先打散之後再開始打發呢？

正確打發蛋白的方法。

打發蛋白時，為什麼砂糖要分三次逐次加入呢？

在蛋白中分次加入砂糖打發，必須在什麼時候加入砂糖呢？

因方法、攪拌器不同，加入砂糖的時間點也各不相同

如何判斷蛋白霜適度發泡的標準。

打發完成的蛋白，卻變得乾燥剝離。這樣還能使用嗎？

蛋黃加入砂糖後，必須要打發到什麼程度才夠呢？

在蛋白霜中加入打發的蛋黃及麵粉時，要如何混拌。

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

在蛋白霜中加入蛋黃與在蛋黃鍋中加入蛋白霜，哪一種比較容易混拌。

蛋白霜與蛋黃很難混拌均勻，為什麼呢？

與麵粉混拌後的麵糊，最理想狀態是什麼樣子呢？

為什麼在烘烤手指餅乾(biscuitsalacuillere)前必須先篩上糖粉呢？

分蛋法的海綿蛋糕麵糊的其他變化。

CHAPTER3

奶油麵糊

基本的製作方法

什麼樣的材料，各有哪些作用呢？

在製作過程中的結構變化

麵糊製作的基本

其他的製作方法(麵粉奶油混拌法)

奶油麵糊Q&A

奶油與砂糖必須要混拌至什麼樣的程度呢？

奶油中加入砂糖，即使充分混拌，為什麼仍然無法變成發白狀態呢？

在奶油中加入雞蛋的混拌要領。

在奶油中加入雞蛋，奶油立即變成乾粗狀態，原因是什麼呢？

奶油與雞蛋的溫度關係

在奶油中加入雞蛋時，就開始產生分離狀態。還可以補救嗎？

在加入麵粉之後，必須要混拌至呈現何種狀態才是最適宜的呢？

想要製作出更輕柔的奶油蛋糕，必須如何製作才好呢？

順利製作分蛋法奶油蛋糕的重點

如何才能將奶油麵糊烘烤出漂亮地表面裂紋？

表面裂紋產生的原因

改變奶油麵糊的配方時，必須注意什麼呢？

CHAPTER4

塔麵團

基本的製作方法

什麼樣的材料，分別有哪些作用呢？

麵團製作的基本

其他的製作方法(砂狀搓揉法sablage)

塔麵團Q&A

奶油使用時什麼樣的硬度最適宜呢？

為什麼在加有糖粉的奶油當中，必須少量逐次加入雞蛋呢？

奶油與雞蛋混拌完成的麵糊狀態。

添加麵粉後，進行混拌時的重點。

烘烤溫度較高的塔麵團，為什麼會變硬呢？

烘烤完成後的塔餅底面向上浮起。有方法可以防止嗎？

放入重石烘烤，必須在什麼時間取出重石較為適宜呢？

白燒與空燒

塔麵團雖然很順利地製作，但烘烤後卻縮小了，為什麼呢？

塔麵團中為什麼必須要使用糖粉呢？

當塔麵團的配方改變時，有什麼是必須注意的呢？

CHAPTER5

派麵團

基本的製作方法

什麼樣的材料，分別有哪些作用呢？

在製作過程中的結構變化

麵團製作的基本

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

其他的製作方法(反轉法Feuilleteginverse、快速折疊派皮Feuilletegerapide)

派麵團Q&A

折疊派皮麵團，烘烤完成時有多少層呢？

外層麵團必須揉搓至什麼程度呢？

使麵粉均等吸收水分的整合法

外層麵團必須靜置多久才最適當？

麩素網狀構造的重組

外層麵團的麵粉，為什麼要混合高筋和低筋一起使用呢？

食鹽具有使麩素產生作用的效果

塊狀的奶油，要如何使其開展變薄？

奶油必須調整至什麼樣的硬度呢？

壓包覆奶油的麵團時，為什麼奶油會產生裂紋呢？

壓折疊派皮麵團時，麵團變得十分柔軟。該怎麼辦呢？

為什麼折疊派皮麵團表面會產生白色和黃色的斑點呢？

在進行2回3折疊後，為什麼必須要將麵團靜置於冰箱中？

重覆進行3折疊時，為什麼每次都必須將麵團轉動90度呢？

派麵團表面為什麼需要打孔呢？

使用打孔滾筒的訣竅

外層麵團的奶油具有什麼作用呢？

為什麼外層麵團的配方中添加醋，可以使派皮的層次膨脹更加明顯？

隨著層次的增加，烘烤完成的份量也會更大嗎？

CHAPTER6

泡芙麵團

基本的製作方法

什麼樣的材料，分別有哪些作用呢？

在製作過程中的結構變化

麵團製作的基本

泡芙麵團Q&A

為什麼要在沸騰的熱水中加入麵粉混拌呢？

為什麼要在熱水中加入奶油並加熱至沸騰呢？

奶油的作用在於防止產生硬塊

熱水中加入麵粉，為什麼還必須加熱攪拌呢？

如何適度地再加熱(揮發水份dessecher)？

經過水份揮發糊化後的泡芙麵團中，為什麼要加入全蛋呢？

麵團的硬度受雞蛋用量左右？

混拌水份揮發後的泡芙麵團與全蛋的好方法。

判斷泡芙麵糊完成的重點。

為什麼加入雞蛋後的泡芙麵團無法製作出恰到好處的硬度呢？

絞擠出的泡芙麵糊，為什麼還需要噴撒水霧呢？

膨脹的泡芙麵團為什麼一離開烤箱，就塌癟下來了呢？

可以烘烤出漂亮泡芙的溫度調節法。

烘烤泡芙時烤箱的調節

改變使用的麵粉種類，烘烤完成會產生什麼樣的變化呢？

改變雞蛋的配方份量，烘烤完成會有什麼樣的變化呢？

如何讓泡芙麵糊有更好的風味呈現呢？

想要改變泡芙麵糊的表皮口感，要如何調整配方呢？

CHAPTER7

巧克力

基本的製作方法

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

巧克力的構造

調溫的必要性

調溫在製作過程中的結構變化

調溫其他的製作方法(桌面調溫法、薄片調溫法)

添加固體巧克力的薄片調溫法

巧克力Q&A

苦甜巧克力、牛奶巧克力、白巧克力有何不同呢？

考維曲巧克力(Couverture)是什麼巧克力呢？

融化巧克力，不可以放入鍋中直接加熱嗎？

隔水加熱融化巧克力，為什麼會有稍硬乾燥粗糙的分離現象呢？

為什麼融化牛奶和白巧克力，溫度會比苦甜巧克力更低呢？

調溫的理論。

為什麼固體的巧克力表面會產生斑駁的白色紋路呢？

如何確認調溫是否正確順利完成。

以模型製作巧克力，為什麼無法順利脫模呢？

鏡面巧克力(pateaglacer)為什麼可以不需要調溫呢？

製作甘那許，為什麼鮮奶油的水份不會分離而能順利地混拌呢？

製作甘那許，為什麼使用的鮮奶油是近35%的低脂鮮奶油呢？

為什麼在甘那許(Ganache)上澆淋考維曲(Couverture)巧克力，表層會過厚呢？

最適合進行巧克力製作及保存的環境。

CHAPTER8

奶油餡

香醍鮮奶油

基本的製作方法

砂糖的種類與添加的時間

香醍鮮奶油Q&A

有效率地打發鮮奶油的方法？

為什麼在完全打發前，就已經變得乾燥粗糙了呢？

鮮奶油的打發狀況，要如何判斷呢？

最適合裝飾海綿蛋糕的打發鮮奶油狀態為何？

以電動攪拌器打發鮮奶油，一次放入大量鮮奶油，為什麼體積無法變大呢？

為什麼鮮奶油的乳脂肪成份濃度不同，打發速度也不相同呢？

打發的鮮奶油乳脂肪成份有35~50%，要如何區分使用呢？

在鮮奶油中添加較多的砂糖，打發後的彈力會變差嗎？

卡士達奶油

基本的製作方法

卡士達奶油Q&A

加熱至「黏性消失為止」，具體而言是何種狀態呢？

義式蛋白霜

基本的製作方法

義式蛋白霜Q&A

將砂糖製成糖漿狀態後再加入的原因為何？

全部的砂糖都製成糖漿狀態加入不可以嗎？

糖漿加熱達118~120 時，除了用溫度計之外，沒有其他判斷的方法嗎？

完全依照配方來製作，但為什麼成品卻過於柔軟且沒有光澤的狀態呢？

義式蛋白霜的蛋白發泡

在添加熱糖漿後，必須在略為放涼前打發的原因為何？

如何使用義式蛋白霜裝飾蛋糕。

奶油餡

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

基本的製作方法

炸彈麵糊(Pateabombe)

奶油餡Q&A

製作奶油餡時，什麼樣的奶油硬度最適宜呢？

添加了義式蛋白霜後，應該怎麼混拌才好呢？

英式奶油醬汁

基本的製作方法

英式奶油醬汁Q&A

英式奶油醬汁，加熱不超過80~85 的原因為何？

杏仁奶油餡

基本的製作方法

杏仁奶油餡Q&A

為什麼完全照著配方製作，但成品卻過於柔軟。

認識糕點製作的素材

CHAPTER1

雞蛋

選擇雞蛋Q&A

雞蛋要選用什麼樣尺寸的大小較好呢？

液狀蛋

雞蛋有白殼和紅殼，成分不一樣嗎？

如何判斷雞蛋新鮮度的方法。

為什麼較新鮮的蛋白較有彈力，而較不新鮮的會呈現液狀呢？

雞蛋的新鮮度與二氧化碳

打發雞蛋(雞蛋的發泡性、蛋白質的空氣變性)Q&A

雞蛋為什麼可以打發呢？

表面張力

為什麼蛋白很容易打發，但是蛋黃卻幾乎無法打發呢？

選擇打發雞蛋器具的訣竅。

打發雞蛋，為什麼一定要添加砂糖呢？

砂糖的用量改變時，打發的發泡質感也會有所不同嗎？

打發蛋白時，雞蛋的新鮮度也會影響打發狀態嗎？

已經打發的蛋白，為什麼還會有水份滲出呢？

打發過程中，為什麼稍稍中斷後，就無法再打成發泡狀態呢？

雞蛋遇熱凝固(雞蛋的熱凝固性、蛋白質的熱變性)Q&A

為什麼布丁可以由蒸烤而凝固呢？

只要增加砂糖用量，布丁就會變得更柔軟，為什麼呢？

添加牛奶後雞蛋的凝固

製作布丁時，為什麼會產生「蜂窩狀孔洞」呢？

雞蛋混合油脂及水份的乳化力(蛋黃的乳化性)Q&A

為什麼在油性的奶油中加入水份較多的雞蛋，卻不會發生分離的現象呢？

CHAPTER2

麵粉

麵粉的種類Q&A

為什麼麵粉必須過篩後再使用呢？

低筋麵粉與高筋麵粉有何不同？

為什麼手粉必須使用高筋麵粉呢？

蛋白質與麩素Q&A

何謂麩素？

為什麼海綿蛋糕使用低筋麵粉，而麵包及發酵糕點使用高筋麵粉呢？

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

麩素與水量的關係

會使麩素變強或變弱的材料。

澱粉的糊化Q&A

為什麼海綿蛋糕完成後，會隨著時間而變硬呢？

水份用量造成黏度狀態的差異

砂糖配方用量較多的海綿蛋糕，即使經過數日也能保持柔軟，為什麼呢？

麵粉中的澱粉糊化，黏度會有什麼樣的變化呢？

各種澱粉的糊化溫度與黏性

CHAPTER3

砂糖

砂糖的種類Q&A

最適合製作西式糕點的砂糖種類。

製作糕點，細砂糖和上白糖有何不同呢？

砂糖加工後的種類繁多，最常使用於糕點製作的是哪一種？

對糕點製作的影響、砂糖的主要作用

砂糖的親水性Q&A

為什麼減少海綿蛋糕的砂糖用量，就會失去潤澤的口感呢？

減少砂糖用量的果凍，隨著時間滲出水分的原因為何？

為什麼果醬不會腐壞呢？

草莓果醬的製作方法

果膠的膠化有助於砂糖的保水性

果醬的糖份必須到什麼程度才可保存不會腐壞呢？

糖漬水果如何製作呢？

砂糖的再結晶Q&A

溶化後成為透明狀的糖漿，為什麼會凝固呢？

閃電泡芙Eclair上澆淋的風凍糖霜，是如何製成的呢？

風凍糖霜(fondant)的製作方法

風凍糖霜(翻糖)的使用方法

威士忌糖球是如何用薄薄的糖果包覆住威士忌糖漿的呢？

威士忌糖球的製作方法

砂糖的著色性Q&A

為什麼麵糊當中砂糖的配方量高，烘烤時也較易於著色呢？

何謂還原糖

為什麼烘焙糕點時，增加細砂糖的用量即可呈現出烘烤色澤呢？

漂亮作出布丁用焦糖的訣竅為何？

焦糖的製作方法

CHAPTER4

牛奶、鮮奶油

牛奶的種類Q&A

為什麼剛擠出來的牛奶被認為比較香濃呢？

為什麼乳脂肪成份相同的牛奶，風味卻不同呢？

娟姗(Jersey)牛奶和一般牛奶有何不同？

鮮奶油的種類Q&A

牛奶和鮮奶油有何不同呢？

鮮奶油有乳脂肪和植物性脂肪，有何不同？

為什麼打發植物性鮮奶油，比較不易產生分離現象呢？

為什麼乳脂肪鮮奶油的保存期限有的較長的有的較短呢？

為什麼鮮奶油會依製品不同而有顏色上的差異呢？

打發鮮奶油(發泡性)Q&A

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

鮮奶油為什麼可以打發呢？

鮮奶油打發，為什麼會略帶淡黃色呢？

其他Q&A

為什麼鮮奶油與酸味較強的鮮果泥混拌，會產生分離現象呢？

卡布其諾的牛奶怎麼打發的呢？

CHAPTER5

奶油

奶油的種類Q&A

含鹽奶油和無鹽奶油，哪一種比較適合糕點製作呢？

為什麼以發酵奶油烘烤糕點，會更具風味呢？

據說可以從鮮奶油製作出奶油，是真的嗎？

奶油當中不止含有脂肪，同時還含有水份嗎？

何謂低水份奶油？

奶油的加熱Q&A

為什麼費南雪(financier)要使用焦化奶油呢？要如何焦化奶油呢？

澄清奶油使用於何時？

為什麼融化過的奶油，冷卻再度凝固後會失去其滑順感呢？

奶油的乳霜性Q&A

製作奶油麵糊時，為什麼要在奶油中加入砂糖並充分混拌呢？

奶油的酥脆性Q&A

製作塔麵團或餅乾時，為什麼在進行作業時麵團變得柔軟是不可以的呢？

奶油的可塑性Q&A

折疊派皮麵團中，為什麼必須用 麵棍像 壓黏土般地推壓奶油呢？

CHAPTER6

膨脹劑、凝固劑、香料、著色劑

膨脹劑Q&A

小蘇打和泡打粉，有何不同呢？

使用烘焙糕點專用的泡打粉，可烤出更為膨脹的成品嗎？

添加了泡打粉的麵糊，為什麼稍稍靜置之後，表面會浮出氣泡呢？

為什麼雖然添加了泡打粉，但卻無法順利地膨脹呢？

凝固劑Q&A

為什麼凝固慕斯、巴巴露亞時，必須使用明膠呢？

明膠有分成板狀及粉末狀，哪一種比較易於使用呢？

還原板狀明膠，為什麼非用冰水不可呢？

明膠完全依照配方份量使用，但為什麼果凍無法凝固呢？

果凍中的砂糖減少時，為什麼會造成離水狀態或是凝固得過於鬆散呢？

製作果凍，必須使用多少明膠呢？

何謂膠質強度？

為什麼奇異果製作果凍會無法凝固呢？

什麼是鹿角菜膠(Carrageenan)？

為什麼鹿角菜膠會因製品而有不同的凝固方法呢？

製作果醬時添加的果膠是為什麼呢？

香料Q&A

香草莢分成波本品種及大溪地品種，兩者有何不同呢？

香草精與香草油，在使用上應如何區分呢？

香草莢如何使用最適宜呢？

著色劑Q&A

著色劑分為天然及合成，有何差異？

粉末狀的色素，直接加入即可呈色嗎？

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

白巧克力上的各種色彩，是如何著色的呢？

索引

參考文獻

作者介紹

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

精彩短评

- 1、这本书是我的名师。我买了太多书了，一些著书者什么都谈不到就给自己的书起一些虚张声势的名字。但是这本书还是无愧于书名的。先这些，以后再谈。
- 2、很有看头，可以翻来覆去地看。但实际上只通看过一遍，还做了笔记，印象太浅。只有理论没有实践，终是白瞎。感觉翻译有问题。有的地方感觉和实际操作有出入，有些迷惑，但是没有去处去找答案。学好外语很重要。
- 3、除了部分台版单词外 理论部分详细具体 不愧为辻製菓專門學校監修
- 4、比较多理论的东西，不太适合零基础，每看一次都有新的体会
- 5、最佳睡前读物。
- 6、干货不多，我读书少才知道台湾人说的奶油就是牛油，之前还一本正经的想用奶油来试一下柠檬磅蛋糕。
- 7、去年迷烘焙的时候入手的，读的是日文原版的，但是讲解真的非常清楚，配图一目了然，材料不同的配比会造成什么不同的效果都有注解和图片。不推荐整本读下来，更适合当工具书，再有疑问的时候查阅。
- 8、非常棒的一本西点基础读物.对于各种材料的用处、各类西点制作时的关键点都介绍和解释得相当详细和到位，对做出口味地道的西点非常有帮助。唯一遗憾的是许多中文翻译看不太懂，如果有英文文本希望能够再看一遍。
- 9、弄清楚理论，更好变着花样折腾。绝对利器~
- 10、观察，感觉并抱着疑问，以科学角度来解答疑问，就是制作精进糕点的要领，很喜欢书中结合实践的一问一答的方式，很实用，看的过程很多都是以前操作中遇到过的问题，每个小节操作问题讲解得很细。
- 11、棒。推荐给西点厨子们~
- 12、#pdf# 烘焙入门理论读物。书不尽罗列食谱，而阐述烘焙原理，佐以实验数据。除去偶尔啰嗦，几乎是强迫症的福音。
- 13、唯一的遗憾是里面没有戚风蛋糕的讲解

《用科學方式瞭解糕點的為什麼?》

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