

# 《最全面的蛋糕教科书》

## 图书基本信息

书名：《最全面的蛋糕教科书》

13位ISBN编号：9787534960765

10位ISBN编号：7534960762

出版时间：2013-7

出版社：河南科学技术出版社

页数：224

译者：单文静

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)

# 《最全面的蛋糕教科书》

## 内容概要

不用花大钱到日本、法国厨艺学校留学，在家也能得到名师亲自指导！

“Ecole 辻 东京”厨艺学校将蛋糕的深奥美味与工艺创作发挥到极致，甚至到法国办校教学，是西点师傅最向往的梦幻进修殿堂。《最全面的蛋糕教科书：日本烘焙名师手把手教您做》由该校教授亲自指导，配合详尽的步骤图，一目了然，清楚易学。书中详细列出了制作所学的工具与材料，并提供适合在家操作的替代方案；同时解释制作原理，将技巧与知识融会贯通，更细心提醒甜点高手才知道的美味秘诀，可谓倾囊相授，宛如名师到家中一对一指导，即使新手也能轻松变身烘焙达人！

# 《最全面的蛋糕教科书》

## 作者简介

Ecole 辻 东京，在料理教育界备受推崇的“辻专业厨艺联盟校”是日本国家指定的料理、甜点、面包制作的专业教育机构，“Ecole 辻 东京”是“辻专业厨艺联盟校”的东京分校。

“辻专业厨艺联盟校”拥有近半个世纪的历史，共有7所学校，其中6所位于日本，1所位于法国。其最早创立于大阪，1991年于东京设立分校，具备十分完整的教学方法、雄厚的师资力量和先进的设备

## 书籍目录

本书特点

使用本书时应注意的问题

本书使用的主要工具和相关须知

第一章 戚风蛋糕

基本香草戚风蛋糕

红茶戚风蛋糕

应用1

莓果戚风蛋糕

应用2

柳橙戚风蛋糕

应用3

巧克力戚风蛋糕

应用4

红茶戚风蛋糕

应用5

抹茶红豆戚风蛋糕

应用6

蜂蜜核桃戚风蛋糕

应用7

香蕉戚风蛋糕

第二章 海绵蛋糕

制作海绵蛋糕的主要材料及相关说明

全蛋打发式海绵蛋糕

基本草莓鲜奶油蛋糕

应用1

非常莓鲜奶油蛋糕

应用2

柠檬风味软绵绵小蛋糕

应用3

巧克力核桃香蕉蛋糕

应用4

巴黎春天蛋糕

全蛋打发式蛋糕卷

基本果酱蛋糕卷

应用1

水果蛋糕卷

应用2

杏仁蛋糕卷

应用3

绿茶芝麻蛋糕卷

应用4

咖啡风味树桩造型蛋糕卷

分蛋打发式海绵蛋糕

基本乡村面包

应用1

香蕉蛋糕

应用2

红茶手指饼干和柳橙风味酸奶奶油三明治蛋糕

应用3

超丰盛巨蛋蛋糕

第三章 起司蛋糕

冷藏式起司蛋糕

原味冷藏起司蛋糕

莓果风味与抹茶风味起司蛋糕

安茹白起司蛋糕

提拉米苏

烘焙式起司蛋糕

基本烤起司蛋糕

纽约起司蛋糕

基本舒芙蕾起司蛋糕

半熟舒芙蕾起司蛋糕

帕马森风味舒芙蕾起司蛋糕

第四章 磅蛋糕和欧陆点心

制作磅蛋糕和奶油蛋糕所需的材料及相关说明

原味磅蛋糕及其10种变化

基本原味磅蛋糕

应用1

巧克力磅蛋糕

应用2

大理石磅蛋糕

应用3

红茶磅蛋糕

应用4

倒转蛋糕两种

应用5

抹茶磅蛋糕

应用6

红豆栗子和风蒸蛋糕

应用7

橙香磅蛋糕

应用8

水果磅蛋糕

应用9

坚果磅蛋糕

应用10

香蕉磅蛋糕

欧洲传统奶油蛋糕

蜜栗咕咕霍夫蛋糕

邓迪蛋糕

巴斯克蛋糕

樱桃蛋糕

欧陆点心

柠檬蛋糕

费南雪

马德莲

达克瓦兹

马卡龙

马芬蛋糕3种

第五章 泡芙

基本奶油泡芙

应用1

草莓奶油泡芙

应用2

酥脆杏仁泡芙

应用3

巧克力奶油小泡芙

应用4

耶克蕾亚泡芙两种

应用5

凯若琳泡芙

应用6

巴黎布雷斯特泡芙

应用7

酥炸小泡芙

# 《最全面的蛋糕教科书》

章节摘录

版权页： 插图：

# 《最全面的蛋糕教科书》

## 编辑推荐

《最全面的蛋糕教科书》编辑推荐：史上种类最全、步骤最详细的蛋糕教科书！戚风蛋糕、海绵蛋糕、磅蛋糕、奶酪蛋糕、奶油蛋糕一应俱全。书中还有20多条“需要记住的甜点技巧”，附送给大家“焦糖奶样”“火烧香蕉”“卡仕达酱”等的制作方法，让你的糕点更具美味。书中数百条“小贴士”，告诉你制作过程需要注意的事项，确保零失败。即使是烘焙新手，也能通过作者贴心、细腻的文字介绍和详细的步骤图掌握制作要点，成功制作出美味的蛋糕。



# 《最全面的蛋糕教科书》

精彩短评

# 《最全面的蛋糕教科书》

## 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)