

《從0開始學做戚風蛋糕》

图书基本信息

书名：《從0開始學做戚風蛋糕》

13位ISBN编号：9789868698529

10位ISBN编号：9868698529

出版时间：2011-6-3

出版社：邦聯文化事業有限公司

作者：福岡直子

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

《從0開始學做戚風蛋糕》

內容概要

內容資料

質樸無華的外表、溫潤細緻的口感，是戚風蛋糕給人的印象，隨著心情，加上鮮奶油霜或果醬後細細品味，在口中的溫暖感動，讓人有種幸福感。在午後，不妨搭配一杯咖啡歐蕾，享受獨處時的寧靜及自在吧！戚風蛋糕可以冷凍保存，找一天抽空做好，不管是和朋友分享，或是冷凍後再找時間享用，都非常適合喔！

製作糕點的料理書中，時常能見到「大致混合」、「打發至黏稠沉重」等描述，但只用文字描述動作，還是不容易理解，其實，做出美味糕點的最重要關鍵，就在於混拌的方式以及麵糊的質地這兩個重點。

本書用超大幅的照片以及詳細的文字說明，先教你基礎戚風蛋糕的作法，之後只要添加不同食材或調味料，就能變化出甜、鹹不同的口味。在製作麵糊時，可混合風味相合的材料，或是將麵糊調出不同顏色，依序倒入模型中，讓戚風蛋糕變得多采多姿。另外，除了使用戚風模型製作外，還可以用切成小塊的原味戚風蛋糕，組合成不同形狀的頂級豪華西式糕點，多樣性的面貌、鬆軟綿密的口感，請一定要照著本書做做看，享受樂趣無窮的戚風蛋糕帶來的歡樂饗宴喔！

目錄

絕對美味的製作方法！.....4

關於材料.....8

關於器具.....8

Basic Chiffon cake

基礎戚風蛋糕

[前半]

製作麵糊.....10

[後半]

烘烤麵糊、

漂亮完整地取下蛋糕.....22

保存方法?保存期限.....28

搭配的飲品.....28

Variation

超簡單！

初階版戚風蛋糕

可可亞戚風蛋糕.....34

咖啡戚風蛋糕.....34

抹茶戚風蛋糕.....35

伯爵紅茶戚風蛋糕.....35

香蕉戚風蛋糕.....36

檸檬戚風蛋糕.....36

微苦焦糖戚風蛋糕.....37

楓糖戚風蛋糕.....37

料理式戚風蛋糕

番茄糊、鮭魚、奧勒岡風味的戚風蛋糕.....38

帕馬森起司與培根風味的戚風蛋糕.....39

P03

Variation

超美味！

進階版戚風蛋糕

巧克力與可可風味戚風蛋糕.....41

皇家奶茶戚風蛋糕.....42

紅豆煉乳戚風蛋糕.....43

《從0開始學做戚風蛋糕》

黑糖蘭姆戚風蛋糕.....	44
覆盆子戚風蛋糕.....	45
焦糖卡布奇諾堅果戚風蛋糕.....	46
南瓜、紅豆、抹茶戚風蛋糕.....	47
Variation	
使用基礎戚風蛋糕	
做出3種頂級豪華西式糕點	
戚風蛋糕卷.....	52
圓頂蛋糕.....	54
杓子蛋糕.....	56
戚風蛋糕的包裝方法.....	29
戚風蛋糕的「裝飾技巧」！.....	30
適合與戚風蛋糕一同享用的	
各式鮮奶油.....	48
製作戚風蛋糕常見的失敗！.....	58
感到困擾時的Q&A.....	60
糕點的烘焙用語.....	61
溫習！「基礎戚風蛋糕」.....	62
詳細資料	
ISBN：9789868698529	
規格：21*28cm/64頁	

《從0開始學做戚風蛋糕》

作者簡介

福岡直子

東京糕點學校畢業後在甜點店工作，也曾在食品製造公司工作，不久後便自立門戶。在雜誌、食譜書中發表各種甜點組合，是深受歡迎的甜點老師，製作的甜點既可口、簡單又有獨特的創意。著有『方形糕點居家美味製作讀本』、『方形烤盤烘焙麵包居家自製集』（河出書房出版）等書籍。

《從0開始學做戚風蛋糕》

書籍目錄

目錄

絕對美味的製作方法！.....4	
關於材料.....8	
關於器具.....8	
Basic Chiffon cake	
基礎戚風蛋糕	
[前半]	
製作麵糊.....10	
[後半]	
烘烤麵糊、	
漂亮完整地取下蛋糕.....22	
保存方法?保存期限.....28	
搭配的飲品.....28	
Variation	
超簡單！	
初階版戚風蛋糕	
可可亞戚風蛋糕.....34	
咖啡戚風蛋糕.....34	
抹茶戚風蛋糕.....35	
伯爵紅茶戚風蛋糕.....35	
香蕉戚風蛋糕.....36	
檸檬戚風蛋糕.....36	
微苦焦糖戚風蛋糕.....37	
楓糖戚風蛋糕.....37	
料理式戚風蛋糕	
番茄糊、鮭魚、奧勒岡風味的戚風蛋糕.....38	
帕馬森起司與培根風味的戚風蛋糕.....39	
P03	
Variation	
超美味！	
進階版戚風蛋糕	
巧克力與可可風味戚風蛋糕.....41	
皇家奶茶戚風蛋糕.....42	
紅豆煉乳戚風蛋糕.....43	
黑糖蘭姆戚風蛋糕.....44	
覆盆子戚風蛋糕.....45	
焦糖卡布奇諾堅果戚風蛋糕.....46	
南瓜、紅豆、抹茶戚風蛋糕.....47	
Variation	
使用基礎戚風蛋糕	
做出3種頂級豪華西式糕點	
戚風蛋糕卷.....52	
圓頂蛋糕.....54	
杓子蛋糕.....56	
戚風蛋糕的包裝方法.....29	
戚風蛋糕的「裝飾技巧」！.....30	
適合與戚風蛋糕一同享用的	

《從0開始學做戚風蛋糕》

各式鮮奶油.....	48
製作戚風蛋糕常見的失敗！.....	58
感到困擾時的Q&A.....	60
糕點的烘焙用語.....	61
溫習！「基礎戚風蛋糕」.....	62

《從0開始學做戚風蛋糕》

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