

《创意西式蛋糕》

图书基本信息

书名：《创意西式蛋糕》

13位ISBN编号：9787501942800

10位ISBN编号：7501942803

出版时间：2004-7-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：吴景发

页数：144

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

《创意西式蛋糕》

内容概要

迷你玉米卷

材料 (A) 5个鸡蛋, 130克糖 (B) 80克面粉, 20克玉米粉, 1/2茶匙发粉 (C) 80克化黄油 (D) 1/2罐原粒玉米

做法 1 将(A)搅拌至松发, 浓稠。 2 加入(B)混合搅拌均匀。 3 注入(C)拌至均匀成面糊。 4 将面糊倒入已铺纸的再士卷烤盘里, 并将它摊匀, 然后将(D)撒在上面。 5 用190度的炉温, 放在烤箱中间烤20分钟。 6 烤熟后, 马上将它从烤盘里倒出来。 7 待冷却后, 将黄油忌廉涂在其表层, 然后卷起来。 8 最后, 将蛋糕卷切成每份约8厘米长即可。

书籍目录

烘制蛋糕的材料和基本用具

一 海绵蛋糕

1 海绵蛋糕的基本做法

2 迷你杂果海绵蛋糕

3 彩虹瑞士卷

4 蒸葡萄蛋糕

5 果酱蛋糕

6 迷你玉米卷

7 杂果瑞士卷

8 日本棉花蛋糕

二 黄油蛋糕

1 黄油蛋糕的基本做法

.....

三 装饰蛋糕

.....

四 奶酪蛋糕

.....

五 戚风蛋糕

.....

《创意西式蛋糕》

章节摘录

迷你玉米卷 材料 (A) 5个鸡蛋, 130克糖 (B) 80克面粉, 20克玉米粉, 1/2茶匙发粉 (C) 80克化黄油 (D) 1/2罐原粒玉米 做法 1 将(A)搅拌至松发, 浓稠。 2 加入(B)混合搅拌匀。 3 注入(C)拌至均匀成面糊。 4 将面糊倒入已铺纸的再士卷烤盘里, 并将它摊匀, 然后将(D)撒在上面。 5 用190度的炉温, 放在烤箱中间烤20分钟。 6 烤熟后, 马上将它从烤盘里倒出来。 7 待冷却后, 将黄油忌廉涂在其表层, 然后卷起来。 8 最后, 将蛋糕卷切成每份约8厘米长即可。

《创意西式蛋糕》

媒体关注与评论

风味独具的西式蛋糕制作方法 货真价实的专业人士食谱秘笈
世界烘焙大赛冠军呕心之作，传统技巧坏蛋新颖创意激情碰撞视觉、嗅觉、味觉绝妙组合。

《创意西式蛋糕》

编辑推荐

风味独具的西式蛋糕制作方法 货真价实的专业人士食谱秘笈

世界烘焙大赛冠军呕心之作，传统技巧坏蛋新颖创意激情碰撞视觉、嗅觉、味觉绝妙组合。

世界烘焙大赛冠军呕心沥血之作，传统技巧与新颖创意激情碰撞，视觉、嗅觉、味觉的绝妙组合！本书为“焙烤教室”丛书之一，具体介绍了海绵蛋糕、黄油蛋糕、装饰蛋糕、奶酪蛋糕、戚风蛋糕等创意西式蛋糕的制作方法。

《创意西式蛋糕》

精彩短评

- 1、内容清晰，中英文对照有利于辨别食材，蛋糕种类丰富，可操作性强。
- 2、也是挺早的书了，排版的感觉不是很好，不知道为啥非要中英文双语。没试过配方，不过就介绍的种类来看，似乎还行。

《创意西式蛋糕》

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