

# 《四季美味芝士蛋糕》

## 图书基本信息

书名：《四季美味芝士蛋糕》

13位ISBN编号：9787538164831

10位ISBN编号：7538164839

出版时间：2011-4

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：石桥薰

页数：87

译者：李瀛

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)

# 《四季美味芝士蛋糕》

## 内容概要

《四季美味芝士蛋糕》根据一年四季进行分类，介绍了34种新款芝士蛋糕的做法。部分蛋糕都配有详细的步骤图，以便读者更加直观的学习。此外，针对每款奶酪蛋糕，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，呈现在读者眼前的蛋糕都十分诱人。

# 《四季美味芝士蛋糕》

## 作者简介

作者：（日本）石桥薰 译者：李瀛

石桥薰，糕点研究家、金牛座AB型血、现住所长野县；

- 在藤野真纪子主办的糕点教室学习3年；
- 在此之前著有3本有关芝士蛋糕图书，本书为第四本，是经过千挑万选而成的芝士蛋糕图书，这些芝士蛋糕在纽约也尝试了无数次；
- 因为丈夫是吉他手，也非常喜欢西洋摇滚乐和流行音乐，与糕点一样，音乐也成为生活的必需品。

# 《四季美味芝士蛋糕》

## 书籍目录

只需不断地、不断地搅拌

芝士蛋糕基本制作

经典芝士蛋糕

纽约芝士蛋糕

蛋奶酥芝士蛋糕

基本轻熟芝士蛋糕

普通轻熟芝士蛋糕

烘烤轻熟芝士蛋糕

成功制作的小秘籍

a 面糊不光滑

b 表面烤焦

c 鱼胶凝固变硬

d 不能很好地脱模

e 不能漂亮地切割

\* 没有酸性奶油的时候

\* 一次吃不完的时候

## SPRING

春季

草莓经典芝士蛋糕

草莓雪利酒心形蛋糕

软芝士蛋奶酥轻熟芝士蛋糕

杏肉小型芝士蛋糕

乳酸慕斯轻熟芝士蛋糕

菠菜蛋奶酥芝士蛋糕

小豆樱花轻熟芝士蛋糕

草莓芝士泡芙

马斯卡邦意大利香蕉蛋糕卷

## SUMMER

夏季

葡萄柚和香橙牛奶轻熟芝士蛋糕

甜瓜芝士慕斯冷糕

樱桃经典芝士蛋糕

豆腐轻熟芝士蛋糕

鳄梨轻熟芝士蛋糕

双莓经典芝士蛋糕

蓝芝士洋梨慕斯

## AUTUMN

秋季

苹果芝士蛋糕

红茶芝士棒点心

南瓜布丁风味芝士蛋糕

肉桂卷蛋奶酥芝士蛋糕

美国可可芝士蛋糕

朗姆酒葡萄干风味芝士蛋糕

奶油挂霜三明治

甘薯芝士磅蛋糕

栗子马斯卡邦意大利芝士蛋糕

# 《四季美味芝士蛋糕》

## WINTER

### 冬季

白巧克力经典芝士蛋糕

卡布奇诺风味芝士蛋糕

卡门贝法式软质芝士蛋糕

焦糖巧克力纽约芝士蛋糕

蛋奶酥精制芝士蛋糕

圣诞芝士蛋糕

抹茶新年轻熟芝士蛋糕

薄荷巧克力烤制轻熟芝士蛋糕

木莓情人节芝士蛋糕

红糖轻熟芝士蛋糕

# 《四季美味芝士蛋糕》

章节摘录

版权页：插图：

# 《四季美味芝士蛋糕》

## 编辑推荐

《四季美味芝士蛋糕》：简单、实用、美味，芝士蛋糕制作方法大公开，为你带来四季不同的惊喜。

# 《四季美味芝士蛋糕》

## 精彩短评

- 1、不错的一本书，很详细，有空做一回。
- 2、各种芝士蛋糕，很吸引
- 3、这商品十分不错，很赞噢．．
- 4、图文并茂，自家自己可以做芝士蛋糕了
- 5、当当五折的销售，让我们可以多买几本书，这三本书都是值得收藏的，今天收到很开心，芝士蛋糕，哈哈，夏季的最好糕点，四季不同口味，真是别具一格；小岛老师的蛋糕教室，图文并茂，过程详细，是业余烘焙发烧友的最佳选择；超Q润戚风蛋糕，一直是向往的书，这里有戚风达人的经典力作，对烘焙技术的提高，会有很大帮助。
- 6、很好的一本书。我要开始做起司蛋糕啦！！！嘿嘿嘿。。。。
- 7、芝士蛋糕是我比较喜欢的，照着几款做了下，还不错
- 8、最爱芝士蛋糕，希望这本书能带给我灵感
- 9、满喜欢的,里面全是我喜欢吃的奶酪蛋糕,哈哈~
- 10、刚收到，就看了一下图片，很美味，还没有看步骤，不知道啊详细
- 11、浓郁的芝士蛋糕，操作不难。
- 12、非常棒的书，本来就喜欢芝士蛋糕，这次算是找到一个很全面的书，可以跟着做啦~~
- 13、觉得自己象进入了芝士王国的小老鼠般雀跃
- 14、喜欢这种插图丰富的书。
- 15、迷上烘焙，迷上蛋糕，喜欢家人品尝时惊喜的表情.....
- 16、四季都能吃芝士
- 17、好书，90分
- 18、四季分明,但是和我买的两本台版芝士蛋糕有部份内容重复,但也不失为一本好书.
- 19、这本书最大的特点是写得让人一看就懂，一看就想马上动手做。我按其中的几个食谱进行了制做，很成功啊。
- 20、按照四季来编排，每款蛋糕都很漂亮，步骤也很详细！
- 21、很好的一本书。
- 22、值得一看,有可以借鉴的地方
- 23、我看過很多做芝士蛋糕的書 我用烤箱做過芝士蛋糕 不用烤箱也做過 但這一本書教會我多種小小的各式不一樣味道的小芝士蛋糕 這本書教的很簡單也很容易做 我很喜歡
- 24、其它烘焙书虽然也有芝士蛋糕的做法，照着做却都不大成功；看了这本书，对芝士蛋糕的做法有了比较全面的认识，做起来轻松多了
- 25、蛋糕看起来都好美味，下次有机会做做！
- 26、食谱不多，而且有些奶酪名称不清，比如波兰硬质干酪
- 27、不错，书页质量很好
- 28、最喜欢芝士蛋糕，这本书虽然不是很厚，但是囊括了几款比较经典的蛋糕，画面也清晰，很不错。
- 29、四季美味芝士蛋糕
- 30、还行，简单。
- 31、看季节做不同的芝士蛋糕，很特别
- 32、还不错，图片挺美的
- 33、这个商品不错，做法跟介绍材料都很简单易懂
- 34、有很多款蛋糕的作法 挺不错的
- 35、很好，以后做起蛋糕来就方便多了
- 36、希望自己能做出美味的蛋糕。
- 37、很好，学了很多
- 38、没来的及看，但是都掉页了！
- 39、书有些薄了，没具体看。
- 40、这本书跟当当出售的另一本台版进口书《四季芝士蛋糕轻松做》内容完全一样！很郁闷，前阵看



## 《四季美味芝士蛋糕》

见那本台版有少量到货就下单了70多，后来这本半价11，结果收到一打开傻眼了，二本内容一样的。

。。。。

- 40、日系厨房书籍，很浪漫
- 41、这本书虽然不厚但是内容很好，很喜欢
- 42、操作方法很详细 学得到东西
- 43、我已经习惯在这里买书了！
- 44、是日本的书籍书的内容还不错 跟着做没失败过 比很多国内的芝士书都正点
- 45、光看图片就留口水了。。里面的步骤很详细，还有插图。。很不错~~
- 46、图片不错，蛋糕一般吧
- 47、只能说还行，图片很漂亮，但是步骤简单，不太详细，对于初学者有点难度
- 48、原来四季的芝士可以这样做。图片清晰，制作过程清楚
- 49、里面内容不错，配图很好看。都是烘焙方子，不同的芝士蛋糕，好有食欲。
- 50、书的内容和图片都不错，不过有的蛋糕没有非常详细步骤图，所以新手不容易上手，但是适合高手晋级。
- 51、照做好几种了都很成功，不错
- 52、大概看了一下，内容不错，要试做了才行
- 53、精美图片配有详细步骤介绍，很好
- 54、图片清晰，内容具体，十分满意
- 55、这本书全是介绍芝士蛋糕的，而且还分了季节来介绍，对刚入门的人来说，再合适不过了。纯新手的话，不那么推荐。都是经典款的芝士蛋糕哦。就是里面有一些食材不那么方便购买。
- 56、书本从最简单的芝士蛋糕开始教起，但是里面的材料我比较难买到。所以一直没有动手试。
- 57、里面包含了春夏秋冬4个季节的芝士蛋糕，但是写的也不算好详细。
- 58、货品非常好好货品非常好
- 59、不错..很喜欢!!
- 60、我第一次的蛋糕按此书的制作步骤完成，得到了家人的一致好评。原来也买过此类书籍，但是没有制作的冲动，想做也没做成功。
- 61、这本书在看看在线导读的时候就比较喜欢。还没有尝试。希望很好。
- 62、还在学习中。。
- 63、因为是专门讲芝士蛋糕的做法，所以有一些不错的，不常见的配方。作出来的感觉还不错~
- 64、对于大多数烘焙爱好者来说是很不错的一本书，比较好上手，比较容易做成功。
- 65、书的内容真对的起这个价格
- 66、还行，好好
- 67、芝士蛋糕我的最爱，口味浓郁的芝士加上香甜浓郁的黑咖啡，这是种极致的搭配~!!!
- 68、虽然我不是烘焙大师,但是cheese cake的几个基本要点我还是知道的.1. 烤色要平均-图片里有些明显颜色烤过头了2. cheese cake冷却后中间不能下榻3. 最大的忌讳, cheese cake 冷却后表面不能有裂纹. 导致裂纹的原因是冷却方式不对,烘焙温度过高. 阅读更多
- 69、这书很好,说得很详细,而且还有很彩图,让人看到效果,而不像有些书,只是纸上谈兵,看着图就知道自己要做到那一步,很好,很值得珍藏!
- 70、很温暖的烘焙书，全书都是纸质很好的彩页，被分成了四个季节，很温馨，内容详细，很实用，图片也很多，看起来诱人，
- 71、这本书相当不错，四季都可以享受美味的芝士蛋糕，对于新手来说稍难了一点，书不是很厚，但是印刷很精美，非常值得收藏的一本书。
- 72、每一步都很详细，材料也不难找，很好学。
- 73、大概浏览了一遍，风格果然很日系，从造型到方子，有经典，有创新，图片拍得比较美观，比黑川渝子的那本《小小乳酪蛋糕食谱书》来得精致些。方子根据四季特点以及采用时令食材来做蛋糕，也比较喜欢用酸奶油和奶油的混合做表层装饰。
- 74、那个重芝士蛋糕的效果图，真难看哪！我觉得，随便在网上找个方子去烤，都比这个好！还200°C烘焙呢，不塌不裂才怪呢！
- 75、制作方法简单很好学

## 《四季美味芝士蛋糕》

- 76、本来就是很喜欢芝士蛋糕的。这本很多种类，不错的
- 77、很可爱的书，都是图画，讲解详细，只是还没有试过，应该会成功吧
- 78、尽管是本旧书，但保存的还不错 还算干净
- 79、我之前的评论是：《四季乳酪蛋糕轻松做》是非常好的一本书，一直想买，但太贵了，终于出了内地简体版了，可惜内地版的书小了很多，但只要内容一样就没问题了，毕竟便宜了不是一块、两块钱的事。现在，我买了这个简体版，实在忍不住，再上来说几句：：《四季乳酪蛋糕轻松做》是这本书的台版书名，我收藏了这本书的电子版有三年了吧。基本上我的奶酪蛋糕的配方都是按这本书上的配方做出来的。也一直想把这本书买来收藏，但由于台版的这本书，要六十多块钱，所以也一直没有下得了手。当这个内地简体版终于出来的时候，我真的很高兴，心想终于可以买来收藏了。可看了大家的评论，又觉得很奇怪：为什么大家都说这本书不好呢。可当我自己终于看了内地版的实体书后，我也终于明白了大家之所以觉得这书不好的原因了。因为两个版本我都看过，所以简体版一入书，就能看出差距有多大了：图片变小了，图片色彩变暗了。唉。。这对于我们这些买烘焙书非常在意作品展示图片的读者来说，当然不满意了！如果大家还不明白我的意思，可以在卓越上看一下《面包师学徒》这本书，卓越有卖原版和内地版，看了封面就能明白我的意思了，原版和内地版的图片处理效果，在一张封面上就能区别高下。我只能说，这么好的一本书，又毁在咱们出版社上了。唉。。。
- 80、还没看内容，从封面来看就觉得很好，只是书的外包装送的来时，已经破损。还从来没出现这种现象，以前都要包两层袋子
- 81、很不错，比较简单的操作步骤，这周末在家做芝士
- 82、彩色印刷 高端大气上档次 非常好
- 83、图片很精美，算是精緻的蛋糕类型！
- 84、根据里面的方子做了纽约乳酪蛋糕，一次就大获成功，无论是外形还是口感都OK。非常实用的一本书，里面步骤详细，而且对制作过程中可能出现的问题也有提点。因为是日本人写的书，里面的模具都是用的日本的规格，建议用日本的模具成功的概率可能会高些。
- 85、家庭中制作很方便,写的很细致
- 86、亚马逊的书，卖的就是正品的，非常好
- 87、单独的芝士蛋糕、喜欢
- 88、不错的书，按四季分类做芝士蛋糕，由基础到延伸变化都有，实用的书。
- 89、很适合学习，写的很详细，模具的尺寸也都有
- 90、书不错，内容也详细
- 91、前面某些款式的芝士蛋糕有详尽的图文解说，不过后半部分就开始简略了很多，大概是不想解说重复步骤了.整体都不错，其实对于入门者嘛，说实话也不是不推荐购买，只能说买回去你就慢慢研究吧.
- 92、还未正式做过,不知到自己是否能成功完成制作.
- 93、不错的正版书 初步了解用
- 94、书很好，图片漂亮，配方简单易做，推荐。
- 95、按照配方试了一下经典芝士蛋糕，感觉不错，很有风味的一本书
- 96、强烈推荐此书。按照上面的已经做了那款纽约芝士，非常好吃。书的图片好精美！方法又简单，真的，新手都不会失败，好书！！
- 97、简单易懂，还算可以。

# 《四季美味芝士蛋糕》

## 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](http://www.tushu000.com)