

《君之的10分钟蛋糕》

图书基本信息

书名：《君之的10分钟蛋糕》

13位ISBN编号：9787530447734

10位ISBN编号：7530447734

出版时间：2010-7

出版社：北京科学技术出版社

作者：君之

页数：136

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

《君之的10分钟蛋糕》

内容概要

书的卷首语

开始一次神奇的蛋糕之旅

任何一个喜欢在家做蛋糕的人，都能体会到亲手创造一个蛋糕给自己带来的欣喜与成就感。是的，每一次做蛋糕的过程，就仿佛和幸福有了一次最亲密无间的接触。甜蜜、浪漫、精致，所有最美好的感觉都随着蛋糕一起在烤箱里慢慢膨胀。

但是，也有很多时候，我们会因为制作蛋糕失败而沮丧。还有更多想自己做蛋糕又望而却步的人，认为做蛋糕是一件很难很难的事情。似乎有一堵厚厚的墙，挡在了通往蛋糕的幸福之路上。

“鸡蛋打发过度”、“蛋白消泡”、“蛋糕开裂回缩”……这种种问题在我们前面竖起了一道道屏障。有没有可能，抛开这一切让人头疼的问题，而开始一场最简单，却最完美、最幸福的蛋糕体验呢？——这就是这本书所要做的事情。

这本书的每一个章节，介绍的都是各具特色却又十分容易上手的蛋糕品种。最详细的制作步骤配上最清晰的图片介绍，让一款款蛋糕以最直观的面目呈现在我们面前。只需要花几分钟将每个蛋糕的制作过程仔细阅读一遍，对它们的做法便会了然于心。

当然，除了简单的基本款蛋糕，书里也介绍了需要稍微多花一点儿心思的蛋糕，它们被归入了每章的“进阶篇”里。但这并不代表它们的制作有多么复杂，它们同样是由很简单的蛋糕组合而成的。

在这次的蛋糕旅程里，我们没有去挑战那些需要高超的技巧才能做出的蛋糕，也不需要担心是否因某一个步骤的小小失误就会满盘皆输。我们所遇到的，只是数十款制作简单，也许只需要十分钟就可以成功学会的美味蛋糕。我想，对于每一个希望在蛋糕里体会生活滋味的人来说，这就足够了。

因为，和制作蛋糕相比，还有一件同样重要的事情。随着书页的翻开和一道道美味的出炉，我更希望这一次小小的蛋糕之旅，会带给我们一种能力：

当有一天，我们突然发现，原来自己可以在半个小时内给家人烤出一盘松软香甜的麦芬蛋糕当早餐；

当有一天，我们突然发现，原来朋友们的定期聚会，已经离不开自己带去的玛德琳和布朗尼；

当有一天，我们突然发现，原来每年孩子都会嚷着要的那款黑森林生日蛋糕，自己做起来竟然不费吹灰之力；

当有一天，我们突然发现，原来经由我们亲手做出的蛋糕已经把幸福传遍身边的每一个人，并如小水花般一圈一圈不断荡漾开去……

是的，在这一天，我们突然发现，我们有了一种能力——一种让我们自己以及我们所爱的人，更加幸福的能力。

《君之的10分钟蛋糕》

作者简介

君之，男，26岁。从热爱烘焙到决定写博客用了两年半时间，从制作美食到登录大伙儿心里的时间是？

面包、饼干、甜点、蛋糕、烤箱菜，用一双手，赋予美食另一种意义；用一台烤箱，带来满屋香味。欢迎每一位来这里的朋友。一路同行，幸好有你。

《君之的10分钟蛋糕》

书籍目录

卷首语Part 1 做蛋糕前的准备 做蛋糕要准备哪些工具？ 做蛋糕要准备哪些原料？Part 2 麦芬蛋糕 最易上手的麦芬蛋糕 传统法麦芬 传统法麦芬蛋糕的制作 香草牛奶麦芬 全麦麦芬 草莓麦芬 巧克力麦芬 黑加仑麦芬 咖啡核桃蛋糕 柠檬椰香小蛋糕 乳化法麦芬蛋糕的制作 鲜奶油麦芬 苹果肉桂麦芬 香蕉巧克力碎片麦芬 朗姆杂果麦芬 柠檬酸奶麦芬 烘焙小贴士：黄油的打发Part 3 黄油蛋糕 感受纯正黄油蛋糕的馥郁滚香 原味磅蛋糕 伯爵蛋糕 松软南瓜小蛋糕 椰香朗姆葡萄蛋糕 栗子蛋糕 柠檬杯子蛋糕 红茶牛油戟 进阶篇： 巧克力布丁蛋糕 卡布基诺蛋糕 柠檬奶油蛋糕 蒙布朗乳酪蛋糕 双色棋格奶油蛋糕 烘焙小贴士：面糊倒进裱花袋的方法Part 4 玛德琳蛋糕 那传说中的玛德琳 原味玛德琳 巧克力玛德琳 抹茶玛德琳 进阶篇： 巧克力夹心方块蛋糕 极简版黑森林蛋糕 屋顶蛋糕 多重滋味蛋糕 巧克力乳酪方形蛋糕 烘焙小贴士：模具的防粘处理Part 5 布朗尼蛋糕 意外中产生的一道美味甜点 馥郁布朗尼 奶香白巧克力布朗尼 大理石乳酪布朗尼 巧克力双享布朗尼 摩卡布朗尼 进阶篇： 尊享布朗尼 烘焙小贴士：说说烘焙里的糖Part 6 芝士蛋糕 消化饼底及奥利奥饼底 经典重芝士蛋糕 芒果芝士小蛋糕 摩卡芝士蛋糕 南瓜芝士蛋糕 黑白杏果芝士蛋糕 进阶篇： 布朗尼芝士蛋糕 黑森林芝士蛋糕 鲜虾培根芝士蛋糕 烘焙小贴士：巧克力屑怎么削？Part 7 特色蛋糕 总有些蛋糕让人无法忘却 蜂巢蛋糕 黑啤蛋糕 完全素食巧克力蛋糕 熔岩巧克力蛋糕 巧克力惊奇蛋糕 君记浓郁杏仁蛋糕 烘焙小贴士：蛋糕怎么切才整齐？Part 8 蛋糕搭配饮品 轻松一下，来杯饮品吧！ 意式咖啡 香草奶茶 皇家奶茶 夏威夷果茶 蜂蜜薄荷茶 桂花酸梅汤 烘焙小贴士：自制锡纸模Part 9 基础资料汇集 甜点糖浆 巧克力淋酱 基础奶油霜 巧克力奶油霜 疑问备查结语

《君之的10分钟蛋糕》

章节摘录

插图：

《君之的10分钟蛋糕》

编辑推荐

《君之的10分钟蛋糕》：新浪第一烘焙博主君之继《跟着君之学烘焙》后重磅新作，掀起蛋糕制作革命，让你0技巧、0经验，也能做出0失败完美蛋糕。君之独家创意配方，远离恼人制作难题，做蛋糕从未如此容易！

《君之的10分钟蛋糕》

精彩短评

1、如果说《跟着君之学烘焙》是一本入门级概论，这本10分钟蛋糕就是专门针对蛋糕制作的更为详细的入门和进阶宝典。此外还“赠送”了一些饮料的制作方法。这本书补充了《跟着君之学烘焙》没有的内容，比如关于糖的介绍、自制锡纸烤盘等等。

之前做过了20余款《跟着君之学烘焙》中的点心，成功率在99%，拿着这本书直接开始挑战进阶部分的点心，做得非常好吃，身边亲友们的评价也极高，但都有局部失败，虽然不影响整体口感，但身为制作人的我是非常清楚的。

所以，君之的这本10分钟蛋糕还是有点欠缺，每种蛋糕的“失败”介绍还应该再多一点，各种风格的蛋糕文化方面的介绍比较少。毕竟我们对君之的要求是很高的，他的书不仅仅是“菜谱”，对我们来说应该是一部全面而实用的培训教材。

希望君之继续将面包类、塔派类、饼干类、甚至西餐类都分别专门出一本书，还有我们中华的各个菜系如果都有向君之这样的人用心为大家写书，中国一半的餐饮业就可以改行了。

2、开始搞烘焙的时候买了不少本烘焙书，但还是觉得君之的这两本最好，首先是失败率低，不知道是不是印刷还是方子都旧了，很多烘焙书上的配方都有问题的，做出来的东西常常不是太甜就是没什么味，更多时候会失败，但君之的书这种情况很少，这本讲蛋糕的书里面的内容挺丰富，介绍了各种类型的蛋糕，我经常拿来做送给朋友吃。

3、容易上手~！

4、红枣的偏甜

5、这里面介绍很多最最基础的内容，对于初学者特别有帮助。

6、适合入门

7、一次买了两本书，一本是《跟着君之学烘焙》，这是本比较全面的烘焙教材，涵盖了面包、饼干、蛋糕、曲奇等，而这本是专做蛋糕的，而且材料很常见，做法简便，不复杂，让我很自信点做蛋糕。

8、可以算是《跟着君之学烘焙》的姐妹版，详细程度不够，而且也只是蛋糕的补充，连戚风都没有再次介绍了。

9、感觉比第一本有用~~成功做出了曲奇

10、方子和步骤都很细致 10分钟是不可能了...

11、就是跟着这本书学的，觉得做起来还挺好吃

12、这本也很赞，步骤清晰，容易follow, 让人觉得起步学烘焙真的不难。

13、君之的第二本书，已经买了。

14、君之的书买了三本，在之前以为蛋糕做起来很费事，但看着书中的图片就很想动手亲自做，也很容易成功。先看了《跟着君之学烘焙》让你0技巧、0经验，也能做出0失败完美蛋糕。接着就又有几本，君之独家创意配方，远离恼人制作难题，做蛋糕从未如此容易！书中的排版很喜欢，蛋糕的设计也很漂亮，作者也是和我同一个星座，哈哈，就这样爱上了烘焙，并且和孩子一起亲子烘焙，既动手又动脑，又是一堂美学课。他的配方也适合小孩，没有添加剂。

15、研究中。。。

16、何止是10min啊...用的甚至要1H...

17、大致看了一下，不是基础型的。初学者最好还是先看《跟着君之学烘焙》，那本书比较适合刚开始学的。这本书则是讲了更多口味的蛋糕做法，很详细，有图有真像。

18、非常适合新手

19、从开始学习烘焙的时候，姐姐推荐了君之的博客，便自己买来工具亲自大展身手，以前老是觉得照食谱做出来的东西没有别人做得好，可是从照着君之的方子做了后都比较成功，最后为了支持下我的烘焙老师，买了他的书，书中的每一个配方都是比较严谨的，也是君之自己摸索出来的吧，什么原料放多少克，什么配方还可以根据自己的口味变换。从君之的博客到君之的第一本《跟着君之学烘焙》到现在的《君之的10分钟蛋糕》每个配方做出来的都是那么美味，看着家人和朋友边吃边赞赏的神色，真的很开心，自己不仅学到了很多，而且再也不必担心吃进口的美味蛋糕里会有什么添加剂，真的是很值得买来动手制作的好书！最后，还是感谢君之，一如既往的支持君之！

20、方法简单，配料准确

《君之的10分钟蛋糕》

- 21、个人经验是做蛋糕相对简单，用时也比较少一些，尤其是麦芬蛋糕的做法最简单，我是看君之的书开始烘焙起步的，确实是本很实用的、零失败的说明书。
- 22、感觉太甜了。
- 23、well worth reading as a beginner.
- 24、搞烘焙怎么可以不看君之的书呢~
- 25、买了跟君之学烘焙之后又买了这本,图片和纸张都很漂亮,各种蛋糕也非常容易学会,值得推荐.
- 26、最近迷上了烘焙，同事推荐了一个博客，是君之的。一开始是打印下来后按着他做的蛋糕，后来看到网上有书买，就毫不犹豫的买了。是那么的好，那么的实用，还没失败过呢。
- 27、有些入门的介绍，里面饮品部分看了一下，还是不错的。2014.09
- 28、很好的方子，但是实用性感觉不如跟着君之学烘焙，，这本全是蛋糕的
- 29、因为君之，爱上了烘焙。开始是看君之博客，一边做饼干一边看电脑非常的不方便，所以买了这本书。从购买烘焙用品开始，到简单的饼干、蛋糕、面包，每一次烘焙成功都包含着很多喜悦和自豪感。朋友们看到我做的蛋糕，都怀疑是从店里买来的呵呵。其实跟着君之的方法做非常简单，材料也很容易买到，成功率也很高，到现在为止，只有一个蛋糕失败了，打鸡蛋的时候消泡了，不过做出来的蛋糕也蛮好吃的。非常推荐！
- 30、君之这本书很早之前就想买了，但都没有行动，直到我把我家压在杂物中的烤箱找出来，做了个并不完美的戚风蛋糕后，就喜欢上了烘焙，希望我能一种一种把君之教的蛋糕都学会
- 31、君之的书这已经是第二本了，虽然还没有实际操作，但是由上一本做饼干的书就可以想象到这本书同样的优秀。尤其喜欢里面的芝士蛋糕那几款，准备明天就小试一下了。如果你也爱好烘焙有没有多少经验，那么试试用这本书来操作一下吧。备注：本书里的麦芬蛋糕以前曾经按照君之博客里的配方做过，的确是简单操作又很好吃：）第一次制作就很成功，很令我有成就感：）
- 32、正在学习！打泡总是不给力~
- 33、凑39元包邮才买的，内容博客上都有，君之的方子还是很适合普通大众家庭的，所有用品都是方便买到的东西，也容易成功，但印出来卖前也得先把图片颜色调整下嘛，怎么每张都像中毒了似的呢
- 34、感觉比君之的另一本书更进阶些
- 35、君之的烘焙书在我家使用率很高，看到这个学蛋糕，所以随便也买下了，内容不错，图片丰富，拍得很好看呢，光看看就想吃的那种，讲解很容易明白，不错。
- 36、好多品种的蛋糕，虽然吃了很容易胖哎，记得做好和大家一起分享吧！
- 37、跟着君之学烘焙这本书真好，已经作了戚风蛋糕，金枪鱼披萨，蜂蜜蛋糕，曲奇饼干，十分成功，孩子特喜欢，还要拿到学校显摆呢。作时完全按照上面得操作步骤，十分简便，易学，感谢君之写了这么好的书。大家可以一试。
- 38、烘焙0起点，跟着君之三周入门。
买了《跟着君之学烘焙》，每周末都会照着君之的方子做上一两样烘焙点心，从简单的花生牛奶饼干和椰子球，到千层酥皮葡式蛋挞，再到无比成功的自制披萨酱和拉丝超长的披萨，接着尝试了罗宋甜面包，还有两只华丽丽的戚风蛋糕欢快的爬了出来，0失败，相当的有成就感。
君之的方子，简单，易操作，没有那些华丽的辞藻，只有朴实，让我觉得可以信赖而又无比亲切。
- 39、君之可是我的启蒙老师，我就是从看他的博客开始学烘焙的。现在已经能自己做生日蛋糕了。家里人过生日从来都不用买，还是省了些银子的。买了这本书，是想用最短的时间给宝宝作出好吃的蛋糕
- 40、非常好的烘焙书
- 41、和《跟着君之学烘焙》一起买的！这本适合喜欢蛋糕的童鞋！一看就会！感谢君之！
- 42、某天忽然想开始烘焙，网上看到了君之的博客，试着做了感觉很好，但是对着电脑做蛋糕总归不方便，一口气买了君之两本书回家操刀，比起博客的排序更加适合新手循序渐进练习，看着这么多诱人的蛋糕，难道你不想试一下么？原来烘焙真的不难，难在你的热情和爱好上。
另外，声讨一下快递（昆山永惠），从上海到苏州用了5天时间，真是爬都爬过来了！！下次估计可以申请世界记录了！
- 43、给五星是有我的道理滴~
昨天，网上买的所有烘焙原料都已到齐，儿子也已经不是第一天吵着要吃我亲手做的蛋糕，所以兴致勃勃地搬出买了一年之久的崭新的烤箱及诸多工具，准备大展身手。

《君之的10分钟蛋糕》

其实内心还是忐忑的，毕竟是第一次接触这么“洋气”的玩意儿，还要在我自己的手里摆弄出“麦芬”、“慕斯”之类的东东。忐忑而兴奋——这是我昨天做准备工作时最贴切的心情总结。

我首先找了一个看起来比较合乎自己口味的“巧克力麦芬”，这在《君之的10分钟蛋糕》里应该是第三个作品，它看起来色泽诱人，而且操作也相对简单。

我选择完全信赖君之。

我完全按照君之的指导来做，无论是原料的重量还是步骤的先后，我可以说是一丝不苟，严格遵循。差不多半个小时左右吧，我的面浆出现了书中图示的颜色和形状，我知道，按照要求应该是装入纸膜的时候了。

分放在六个纸膜里，居然也是不多不少，当时很是得意了一番的。

到此为止一切都很顺利。不过放入烤箱的时候，我还是遇到了问题，烤箱的刻度让我大伤脑筋，翻来覆去了三次才了解到如何选择刻度，而我的纸膜有的已经有点儿变形了。

好在烤出来的麦芬还算飘香，儿子也给足了面子，一口气吃了两个。心下甚是得意，而且给儿子许诺：以后每周做一次，他以后的生日蛋糕也由我亲自制作。

烘焙菜鸟不用担心了，因为我已经得出结论：只要严格按照君之的步骤操作，你一定可以做出让你自己都意想不到的美味蛋糕！

44、因为一直再换合适的房子，所以虽然对烘焙很感兴趣，但迟迟都没有购买相关的东西。

房子稳定后，我想的第一件时间就是弄个自己的烘焙小作坊。

庆幸我发现了君之，短短的半年时间，我在君之的配方指导下已经发展成了烘焙达人，从开始的饼干到给女儿做的双层生日蛋糕。

谢谢君之。

这本书，从标题上看就知道是个短时间就能做出蛋糕的方子。对于初学者，是个不错的选择。

45、总觉得印刷质量不如之前的那本。。。

46、与《跟着君之学烘焙》内容不重复。蛋糕大部分稍复杂一些，但是介绍的很详细。

47、和跟君之学烘焙一起买滴，准备这周末就做个蛋糕。我仔细看了一下，用料都是可以买到的，工具我也准备好了，书里介绍的很详细，也搭配的过程图，非常精美，很喜欢

48、之前一直听说君之的方子是0失败的，抱着试试的想法买了一本，结果很惊喜！全书装订精致华美，书中的0失败tips更是把烘焙中的一些小常识和注意事项一一说明。我照本宣科试做了玛芬蛋糕，一下子就成功了。这本书真是让我觉得烘焙没那么繁琐！

49、很简单，真的很简单啊，但是做出来的效果十分诱人心魄

50、The recipes can also be found in his blog.

51、买了烤箱，新手学起来

52、短时间内做出美味的蛋糕，正是我需要的书，照着做了布朗尼，真的很快完成还很美味!

53、是一本比较不错的书，比较适合家庭制作，而且的确是零失败哦，这本书里的蛋糕制作比较《跟着君之学烘焙》里的方子应该说是稍微有难度一点的，建议初学者先从《跟着君之学烘焙》开始做起

54、我是一个烘焙初学者,最初是看君之的博客,君之出书,当然大大的表示支持,书中的步骤稍微简短了一些,不够博客讲解得详细,不过对于初学者来说,不失为一本引导入门的书!书中有些材料不容易买到哦!有些蛋糕所花时间不止10分钟做得!

55、某人在被我喂胖的路上无奈的前行着哈哈哈哈哈

56、君之，是我的偶像

57、看着图片好想吃。

58、希望能有咖啡界的君之、调酒界的君之.....

59、材料配的偏甜，里面几款Muffin真不错

60、买过跟着君之学烘焙，很成功的一本书，这次买个十分钟蛋糕，同样没让我失望，大赞。

61、第一本“跟着君之学烘焙”已购买过二次，第一次买是自己用，朋友发现后觉得非常好，结果送给他，第二次购买了此书，外加一本“君之的10分钟蛋糕”，收到书后迫不及待得在办公室看了起来，里面的内容非常有诱惑力，每一款蛋糕都很迷人，回家尝试做了一款，还不错，受到家人好评。也给自己一些鼓励，继续努力哈。

62、按着教程一步步做，真的可以做很不错呢

《君之的10分钟蛋糕》

- 63、在木头的感染下爱上了烘焙，带着书去她家做蛋糕，这本书就被她无情的霸占了，哈哈我觉得君之的方子特别好，很少用泡打粉塔塔粉等等，就拿戚风蛋糕来说，按君之的方子真的没有失败的，而且面粉比别人的方子少很多，烤出来还是很漂亮！！
我爱君之，我爱烘焙！
- 64、我是烘焙爱好者，但是对于做蛋糕总有一些恐惧心理，曾经做过几回都不成功，看了君之的书后，按着步骤做，也做出了松软的蛋糕，对我烘焙的信心有了很大提高，书中的0失败提示很好，是一本值得看的烘焙用书
- 65、看君之的博客，教说学烘焙最好从饼干做起。于是之前做的都是饼居多，现在开始改学蛋糕了，希望会很好。
- 66、每个人都有被忽略的强项，君之发现了自己！美味不仅仅靠技巧，靠照本宣科，更多的来自天赋，对食材的感应，默契！因为做烘焙的厨师太多，出书的没有几个，作者一定是非专职面包师吧！因为把制作美味当成工作的人，就会有职业倦怠，没有嘻哈快乐的心情啦！我已经做了一款蛋糕超成功！就是时间长了，准备了30分钟！
- 67、看了就很喜欢，比第一本（跟君之学烘焙）介绍了更多的制作蛋糕的知识
- 68、买的烤箱派上了大用场，跟着君之学，每一部都很详细，我这样的烘焙新手也做出了超级美味的蛋糕，很有成就感哦。人手一本是必须的。
- 69、10分钟能做出多么美丽的蛋糕？影响心情
- 70、先是看过君之的烘焙1，这次买了烘焙2和10分钟蛋糕，这本蛋糕的书就比较过瘾，全部是介绍的蛋糕，各种蛋糕，各种配方，配方材料不是那么复杂，流程也简便。烘焙书籍君之的真的是很不错的一个选择啊。
- 71、喜欢烘焙好久了，正是踏足也一年多了，其中各式欣喜，各式的沮丧都是爱好烘焙中不可缺少的小插曲，拥有的第一本君之的书《跟着君之学烘焙》是随烤箱赠送的，当我看到书中说按照他所说可以做到零失败，心里确实是抱着怀疑的，心里想有点吹了吧！可是当我真的按照他的步骤一步步做好第一个戚风蛋糕，第一个披萨，第一个土司.....的时候心里的怀疑一点一点消失，虽然做出成品不及书中的漂亮，但是绝对可以称得上成功了！这让我经常觉得自己很与天赋呢！脸红。今天一次买了《跟着君之学烘焙2》跟《君之10分钟蛋糕》希望自己可以做出更可口更漂亮的各式西点！
- 72、就可操作性、实用性方面来讲还是不错的，如果都按着要求操作确实很简单几乎不会失败，但是作者的语言过于矫揉造作了..实在太雷了.."亲爱的读者，当你准备制作这一章所介绍的蛋糕时，我这边已经露出了几分得意的，神秘莫测的微笑。“...你妹啊！！笑你妹啊！！！莫测你妹啊！！
- 73、适合初入门级别的宝宝们，可避免很多小错误。
- 74、老公过生日，蛋糕是我自己做的，感觉真棒，还有《跟着君之学烘焙》更实用一些。
- 75、还是喜欢，特别书籍内的图片更好看，但是相比较第一本烘焙书来说，此书实用性不强，因为仅仅局限于做蛋糕，而且此类蛋糕在第一本书内都有所稍微提及了，不像第一本书是蛋糕/饼干/面包/派等各种花样都有。还是第一本书让我可学性更多，期待君之更多的花样品种哦.....
- 76、上手操作很简单。
- 77、非常好，与《跟着君之学烘焙》互相补充，今天学做了麦芬蛋糕，非常简单又美味
- 78、最初的烘焙书。
- 79、2013年09月开始尝试。
- 80、从尝试做蛋糕开始参考了三本书，反复按照配方练习后，觉得君之的比较适合我和家人的口味，特别喜欢里面的零失败介绍，恰恰是非常实用的小技巧，对于烘焙新手来讲，绝对是练习烘焙蛋糕的好教材，尝试做了几款蛋糕后信心倍增，也对今后充满期待
- 81、与《跟着君之学烘焙》一起买的，里面的内容两书有重复的地方。但如果喜欢做蛋糕，买本看看也实用。
- 82、这本是《跟着君之学烘焙》的提高版本，两本书我都看了，都很实用，今天回家学习麦芬蛋糕，100%的成功率，强力推荐~~~~~
- 83、看过跟着君之学烘焙那本书之后,又买了这一本,收到书后迫不及待的做了一款草莓麦芬和一个咖啡核桃蛋糕,真的是让人太吃惊了,做出来的蛋糕就像是一个专业烘焙师烤出来的一样,家里人吃的都很高兴,作为业余的我也很满意,谢谢能让我有这样成绩.
- 84、浅显易懂，跟着做，基本不会失败。

《君之的10分钟蛋糕》

- 85、最早是因为喜欢君之的博客才买得这本书，内容非常详尽。比如黄油等打到何种程度都有明确的说明，现在想做蛋糕都是拿着这本书做得，非常简单，基本上零失败。非常实用的烘焙书籍。顺带一提，上面提到的材料在网上基本都有卖的，不用担心备不齐的！
- 86、同上
- 87、喜欢自己做蛋糕！
- 88、good
- 89、君之的第二本书，和第一本一样，一如既往地精细，详尽，还很美貌！
但是比较这两本书，我更喜欢第一本，品种丰富，每一种点心都会让人怦然心动，每一种我都付诸于行动，且每次都会做出美味的点心。这本蛋糕书嘛，翻过看过，买来几个月了，只尝试做了一种。
所以我认为做为烘焙的第一本书，要选君之的第一本书，这个算是进级或者是提高书吧。
- 90、启蒙导师~~~按方子做问题都不大
- 91、建议烘焙新手们备上一本，我买了君之，孟老师和巧厨娘的烘焙书，君之的最适合初学者，我尝试了饼干和麦芬蛋糕都很成功，朋友还按君之的配方做了蛋挞和轻乳酪，都很不错。其他蛋糕和面包慢慢尝试中
- 92、作为烘焙启蒙不错的
- 93、和《跟着君之学烘焙》不同，这本书的内容主要是介绍家庭制作蛋糕方法的。君之的书最大的好处是所用烘焙工具简单便宜，用最简单的工具制作出精美蛋糕。而且制作步骤介绍得很详细，新手能够看明白。特意在用过一个多月以后才来评价的。很实用的一本书。
- 94、和“跟着君之学烘焙”一起买得，两本都不错，但里边有个别地方有重复，书内讲得很详细，连各种烘焙用具都拍了图片，做出来得的蛋糕也很好吃，但就是有些材料不好买，要上淘宝买。也别指望做出味多美那么美味的蛋糕，我完全按步骤做的，最后出来的也没有蛋糕店的松软，但干净和放心是可以保证的。
- 95、他的一系列書我也買了 不錯的
- 96、概括了做蛋糕前的准备、麦芬蛋糕、黄油蛋糕、玛德琳蛋糕、布朗尼蛋糕、芝士蛋糕还有特色蛋糕的操作，最后还有蛋糕搭配饮品的制作，很细心也很贴心呢~纸张、图片精美漂亮，应该是君之基础烘焙的升级版，需要有点基础，在君之的博客里也有，是一模一样的，不确定是否能操作的可以先去看看哈~
- 97、去年买了《跟着君之学烘焙》，作为初学者受益匪浅，这次又买到这本10分钟蛋糕，相信未来不用去蛋糕店了
- 98、君之的书就是上手快，缺点是，看了君之的书，看不进去其他的书。
- 99、就是分量太少
- 100、最喜欢的入门级教程。
- 101、还不错，不过我个人觉得没有《跟着君之学烘焙》有用，也许本人是刚入门吧，我总觉得还是《跟》上面的东西好操作一些，这本上面介绍的蛋糕做的机会不多。

《君之的10分钟蛋糕》

精彩书评

1、如果大家喜欢吃蛋糕，但是又不想出去蛋糕房买，大家可以参考这本书，本书介绍了数十款上手容易的蛋糕品种，不需要高技巧，也不必担心因小小失误导致满盘皆输。如果你0技巧、0经验，也能做出0失败完美蛋糕。本书超详细步骤图，最实用tips，让你抛开“鸡蛋打发过度”“蛋白消泡”“蛋糕开裂回缩”等恼人问题，开始一场最简单，却最完美、最成功的蛋糕体验。如果你爱生活，那么你马上行动吧，去品尝自己制作美味，营造幸福的味道。“当你将整本书翻完之后，也许你会发现，你手中已经握住了那根神奇的魔棒——变出的不仅是美味的糕点，还有美好的生活。”提起最简单、最易上手，制作最快捷的蛋糕。本文由贝尔地板胡正伟撰写！

2、在家自己制作糕点是我半年以来的新爱好之一。西式的烘焙像是一场场精密的实验，把配方中规定量的牛奶、蛋黄、奶酪、打发好的蛋白、面粉，还有抹茶、可可等原料以规定的方式混合拌匀，佐以一定的温度和时间，守在烤箱前。但这远比科学实验来得甜美温柔。实验过程往往充满了机械和化学物品的沉重刺鼻气息，而烘焙，是在慢慢氤氲而出的香气中等待预想中的美味出炉。烘焙之路虽然芳香宜人，可也暗藏崎岖。在任何一个烘焙论坛上，层出不穷的求助帖证明了美食的制作可不是随心所欲的。创新当然是很好的事情，不过作为一个初学者，在“武功”圆融贯通之前，还是按照老师的指点好好练习基础招式吧！所幸，我甫一上路，就遇上了一位很棒的老师——君之。《君之的10分钟蛋糕》伴我度过了许多独处的忙碌甜美烘焙时光，它的要点翔实，考虑周全，最大程度降低了失败的风险，让我一直保持着成功的满满喜悦，让我的家人享受到了许多更健康的手作美味。好的东西往往让人觉得简单轻松，比如一份好的心情，或是一段好的感情。这本书也是。这本书介绍的都是又好吃、又容易做的蛋糕，这一点很有意思，我认为它强烈地传递着一种很棒的生活态度——认真、纯简。附：采用了《君之的10分钟蛋糕》P94的重芝士蛋糕，昨天（2014年1月20日）晚间做好，冷藏了一夜作为今天的早餐。寒冷的冬季吃重芝士蛋糕绝无心理负担。浓郁纯粹的奶酪，让人一天都元气满满！O(_)O哈哈~

<http://i3.s.yun.hjfile.cn/entry/201401/b201a057-1c13-456b-b6a2-f87326dbb329.jpg>

3、这是君之的第二本书，延续第一本《跟着君之学烘焙》简单易学、新手宝典的风格，在决定作品成败的细节小处做得非常贴心、细心，非常难能可贵。

《君之的10分钟蛋糕》

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