

《最详尽的甜点制作教科书》

图书基本信息

书名：《最详尽的甜点制作教科书》

13位ISBN编号：9787534945878

10位ISBN编号：7534945879

出版时间：2010-10

出版社：河南科学技术出版社

作者：[日]川上文代

页数：224

译者：书锦缘

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

《最详尽的甜点制作教科书》

内容概要

每款甜点都配有最详细的步骤图与解说，从理论到实践、从面团到成品，保证让每个“生手”和“熟手”都能把握住其中的所有细节，一气呵成！

本书共精选了十二大类的甜点。根据不同的面团/面糊要求，一一进行了细致的讲解。相信你做出的甜点也一定会：酥松的入口即化，松软的湿滑细腻！再加上甜点大师的装饰创意，绝对让你的DIY甜点大放异彩！每款甜点的配方都根据东方人的口感喜好和健康指数进行了精准的调整，并且经过了大量的尝试和验证，从下一秒开始，爱上烘焙的你就是甜点达人！

《最详尽的甜点制作教科书》

作者简介

川上文代 (Fumiyo Kawakami)

日本主妇中人气最高的甜点女王、法国甜点学校最受欢迎的女讲师。

从幼年时代就对料理有着浓厚的兴趣，并于初中三年级至高中三年级的四年时间里，在池田幸惠料理教室学习料理制作。从大阪阿倍野调理师专科学校毕业以后，曾任该校职员十二年。在这段期间，她致力于调理师专科学校的大阪分校、法国里昂（法Lyon）分校、TSUJI GROUP SCHOOL国立分校的专业料理人的培训工作。后来，她成为法国里昂分校的第一位女讲师，并曾在法国三星级餐厅Georges Blance参与过研修。自1996年起，她成为DELICE DE CUILLERES川上文代料理教室的负责人。除此之外，还担任调理师专科学校的外聘讲师，并在日本各地作演讲，在杂志、报纸上都非常的活跃。另外，她还不遗余力地开发食品，创造更新的食谱。国内已出版的著作有《西式糕点制作大全》、《意大利餐制作大全》。

《最详尽的甜点制作教科书》

书籍目录

前言 2

第1章

制作糕点的基本技巧 7

基本技巧 计量 8

基本技巧 过筛 9

基本技巧 打发、混拌 10

基本技巧 挤花 12

基本奶油馅及酱汁的做法 13

第2章

海绵蛋糕&奶油蛋糕 15

基本面糊 海绵蛋糕体面糊 16

法式草莓蛋糕 27

法式摩卡蛋糕 31

圣诞木柴蛋糕 35

法式覆盆子圣诞蛋糕 39

德国黑森林蛋糕 43

洋梨夏露蕾特 47

基本面糊 奶油蛋糕面糊 50

吉涅司 55

栗子库克洛夫 59

大理石蛋糕 63

香橙周末蛋糕 67

第3章

挞皮&派饼 71

基本面团 挞面团 72

2种基本挞饼 81

2种水果挞 85

2种迷你挞饼 89

基本面团 派面团 92

长形苹果派 103

糖霜杏仁奶油派 107

皇冠杏仁派 111

南瓜派 115

第4章

泡芙&可丽饼 119

基本面团 泡芙面糊 120

圣多诺黑香醜泡芙 125

雪片泡芙鲜奶油蛋糕 129

修女泡芙 133

基本面团 可丽饼面糊 136

2种千层蛋糕 139

布列塔尼可丽饼 143

橙香火焰可丽饼 147

第5章

蛋白霜&舒芙蕾 151

基本面团 蛋白霜 152

2种蛋白霜点心 157

《最详尽的甜点制作教科书》

蛋白霜糖&棉花糖 161
基本面团 舒芙蕾面糊 164
3种舒芙蕾 167
第6章
巧克力&冰点&
烘烤点心 171
轻松地完成巧克力的调温吧 172
欧培拉蛋糕 173
马郁兰蛋糕 177
巧克力布朗尼&岩浆巧克力蛋糕 181
2种布丁 185
黑醋栗镜面蛋糕 189
酸橙舒芙蕾冻糕 193
2种果冻 197
巴斯克蛋糕 201
布列塔尼酥饼&罗伦丹焦糖杏仁饼 205
饼干糖果屋 209
第7章
简单糕点 213
焦糖布丁 214
焦糖爆米花 215
薄煎饼 216
焦糖米香棒 217
焦糖朗姆香蕉 218
大理石起司蛋糕条 219
腊肠型巧克力 220
猫舌头 221
杏仁瓦片饼&椰子脆饼 222
粉红饼干搭配沙巴雍酱汁 223

《最详尽的甜点制作教科书》

编辑推荐

日本主妇中人气最高的甜点女王、法国甜点学校最受欢迎的女讲师，将殿堂级的味觉享受带入你的家中!!! 完美打造各款蛋糕的基础面团或面糊，让极致口感事半功倍！ 巧妙的装饰ideas+制作中的贴心tips+帮你偷懒省事的points，让甜点制作变得省心、省时、更省力!!! 家庭甜点的饕餮大餐就在这里，让感官和心灵共同感受不一样的烘焙世界吧！

《最详尽的甜点制作教科书》

精彩短评

- 1、研究烘焙几个月了，买了几本书，这是目前最喜欢的一本，过程详细，各种甜点都有涉及，基本制作以及最后的装饰都有过程图，难得的是，蛋糕失败的原因也有写出来哦。很喜欢，慢慢研究。
- 2、制作过程介绍得十分详细啊，有很多喜欢的品种，不过要是冷制作的甜点再多一点就好了
- 3、吃货精神的最高境界就是diy
- 4、很好的指导用书，步骤要点都很详细
- 5、版面很乱啊，看的时候觉得无从下手，装订也不好，不好翻阅~内容不错，实在~
- 6、材料写的名字和我们日常说的有很大的出入，然后材料用的太冷僻，不太日常。再者，有些需要详细的地方没有很详细，不推荐此书
- 7、这本书算是高级一点了，一般家庭用不上，很多材料也弄齐全，但是书绝对是好书，讲解什么的都很细致，可以增加我对甜点的认识，非常好！
- 8、非常详细 回去以后一个个按着顺序做
- 9、假期稍微研究了一下，做起来有难度啊。等以后有了家我肯定是大厨~~新东方走起~
- 10、川上文代的解说特别细致，步骤图也很棒，像初级教程一样详细介绍的基础技巧部分很到位，而且和另一本基本没有重合部分。只是技巧解说适合新手，甜点款式又偏高阶，真是诡异啊
- 11、这本书实在太赞了,目前尝试了全蛋打发,真你妹的好吃啊！
- 12、做了提拉米苏，太甜了，其他还可以，烘焙类的书应该都差不多
- 13、有详细的解说配有图片，还有工具介绍，失败案例分析等。日本人得心细不是盖的~
- 14、很喜欢这本书，里面详细到怎么样做把蛋白和面糊混合的手法也列举出来。比国内的一些烘焙书好很多。有一个缺点就是有些材料没有注明怎么获取，例如说杏仁膏。总体是本不错的书
- 15、一般
- 16、really detailed.
- 17、买这本书是冲着川上文代去的，之前买了一本她的《西式糕点制作大全》，就觉得她写的不错，这本果然也没有让人失望，同样是很多的步骤配图，让人在制作甜点的时候可以以书中的图片作为参照物，是理想的学习甜点的书籍。
- 18、Recipe赞，最近试了抹茶千层蛋糕很成功。问题是翻译的butter和cream都是“奶油”，只好通过经验判断了，建议翻成黄油、稀奶油。另外书中的甜点虽然精致好吃，但是由于难度较大且需要材料比较齐全才能做得出来，建议有了一些基础再入这本。
- 19、这书真是如其书名“那样最详尽的甜点制作教科书”，拿到手后，我第一反应就是惊愕，本来以为是一本比较薄的蛋糕烘焙书，结果到手后发现是一本厚实的烘焙书，很详细！一页页地翻开，每一款蛋糕的制作步骤是那么地详尽，其中制作过程中要注意到的地方都很详尽的提到，还附有烘焙小TIPS，让你把蛋糕做得更好吃！
- 20、好用实用！
- 21、开店用，西点蛋糕不用烦了
- 22、书不错，就是啥时候才能实践呢.....
- 23、没觉得多详尽。
- 24、步骤挺详细的。。。
- 25、翻了几遍感觉不错，前面是基本的配方，紧接着后面是根据基本配方的延伸，法式甜点都比较复杂
- 26、留着年底生完宝宝学做蛋糕！
- 27、这本真心大爱，很多东西讲的非常清楚，图片步骤极清晰，百分百成功率~
- 28、这本书很有创意，里面的甜点做出来太好吃了
- 29、比较精致的一本书，以面糊为区分举出的蛋糕例子，感觉比较大部头，做法繁复。不过种类介绍比较全面，适合收藏。
- 30、写得挺详细，原料也很好买到，就是里面甜点的做法有些复杂，最好在周末有时间的时候研究。下班之后在家里做的话，真是为难回家晚又爱睡觉的我了。
- 31、里面很多基本面团不错 可以学习
- 32、步骤写得非常详细，有些地方跟其他地方写的不一样。可能是我看过的写的步骤最详细的一本了

《最详尽的甜点制作教科书》

- 33、TS213.2/C911/3
- 34、这本真心好!
- 35、很详细，如果都学会的话估计会成为甜点专家吧。
- 36、都是好方子。没事的时候读一读就会觉得很开心~
- 37、希望能学着做好蛋糕
- 38、从这本书开始学做蛋糕的，虽然现在只会戚风和乳酪吧。。。
- 39、开启自己的梦想，开家蛋糕房
- 40、非常好的书，从准备器具开始就有小tips，非常适合初次烘焙的人，唯一不习惯是书里把黄油叫做“奶油”，液体的叫“鲜奶油”……舒芙蕾、泡芙的方子还有打蛋白的窍门都很实用·赞
- 41、想要做出好的甜点就买这本书吧
- 42、很详细的甜点教科书，印刷也很好
- 43、封面很具诱惑力！第一次购买这方面的书，挑了很久！也看了君之的书。总觉得买一本厚厚的比较详实的更好一些。所以就挑了这本。虽然定价比较高，但是个人觉得比较实在。里面介绍的蛋糕款式很多，介绍的制作方法也很清晰。都是照片的步骤图。所以在制作中有很强大的参考作用。里面对各种面团的制作方法介绍的尤为详尽。虽然还没开始做，但是听说面团的制作对于初学者来说是比较关键的！因为它对口感的影响最大。总体来说对这本书非常满意啦！
- 44、的确是很不错的甜点教材。图画，文字都非常清晰。很喜欢。只是如果能有些基础培训就更好了。譬如奶油奶酪黄油的使用法区别等等！
- 45、川上文代真心是棒！但是内地版的有些翻译还是有点问题，有机会想搞台版的看看，但是这书真的是毋庸置疑的入门好书！川上本人也是制果学校执教多年的老师，所以书里面很多细节的东西都是有提到的
- 46、只是感兴趣买回来看看，看了几页有想开始做甜点的欲望，非常详细的一本制作学习甜点书籍。
- 47、非常好的书，书中甜点赏心悦目，非常漂亮。我要慢慢学习。
- 48、不过我还是搞不清楚奶油奶酪。淡奶油分别
- 49、没机会实践...
- 50、几乎是零失败如果有按要求好好做的话
- 51、电商做活动入了很多烘焙书籍。
- 52、今天在咖啡馆，看到架上有，随手翻了几下。图片很精美，看了有食欲！但老实说，自己做的话，实在懒得动手，甜点太麻烦了
- 53、看了几页，感觉除了按照作者给出的配方做蛋糕外，还可以按比例来调配自己喜欢的口味，另外用烘焙纸做模具也是个好方法，因为很多尺寸都不一定手中正好合适的模具，很好。
- 54、反正终于做出了第一个成功的蛋糕。。
- 55、兴趣盎然！
- 56、里面的甜点大多看着都太甜腻，没有日式甜点的清甜感觉（废话啦人家讲的就是欧式甜点...），好处是讲得十分详细。
- 57、不够简单，配料复杂。偏专业偏花哨。基础知识挺丰富的。
- 58、值得拥有，我的烘焙种草第一册
- 59、赞
- 60、还没有试过，里面的蛋糕看起来很华丽，照片很多，很厚的一本
- 61、这本书是我买的4本烘焙书之中我最喜欢的，书的内容真如书名所示“最详尽的甜点制作教科书”。作为新手的我们，刚开始烘焙的时候，有很多细节我们是注意到或者根本就不知道，例如搅拌的手法，奶油的打法，还有烘焙时应该忌讳的事。在这本书中，细致地罗列出各种应注意的事项，还有每种食谱的和后面都会列出制作失败图片和原因，还有解决方法。虽然书中有些点心的制作难度比较大，新手未必能做得来，但是书中的技巧部分非常适合刚入门的新手，值得购买。
- 62、法式草莓蛋糕原来是这么做的……日本人的甜点教程真是好看又详细……
- 63、之前也买过别的甜点书，但都没有这本好，好详细的描述，无论做法用料都感觉好简单，在家也可以做的甜点。书的质量好好，觉得要买书还是在当当保险些。
- 64、买了好几本做蛋糕的书，最喜欢这本

《最详尽的甜点制作教科书》

- 65、川上文代这几本书的制作方法详细，还有手法解说，并举例说明了失败案例和原因。比起一般的甜点书，要更实用。对于新手来说，很易上手和理解。不过翻译有的地方欠妥。
- 66、操作的时候会失败的原因也都列出来了，真的很详细的书，值得购买的！但是有个缺点就是进阶的太快了，除了分蛋打发和全蛋打发之外基本上都是比较难的蛋糕了~~可能意思是基本功练好了就能做各式蛋糕？
- 67、喜欢做饭的主妇，值得买来看看试试，小孩喜欢吃甜点。
- 68、书里的蛋糕看上去很诱人啊，就是不会做，嘛，看看也挺过瘾的。
- 69、看完想做一只巧克力千层
- 70、很喜欢日本的甜点书，写得很细致，也有失败案例的描述，不错
- 71、介绍了很多糕点，制作程序也很详细，就是排版有点欠佳，精美的封面和作者的经历是我买这本甜点书的原因，之前有买过蓝带的那本，蓝带的看的更舒服一些，书里有几样是重复的，大理石蛋糕、黑森林蛋糕、洋梨夏洛特蛋糕等，但制作方法有些不一样，每一种糕点需要亲手试一试才能真正掌握,总的来说这本书还是很好的
- 72、模具种类太多换算好麻烦。。
- 73、总量不多但品种齐全，有原材料比例的饼状图，也有失败的解释，非常详细，适合做了好多次但仍不得要领的土鳖。
- 74、介绍了不同种类的甜点制作，很喜欢川上文代的书，写的很详细
- 75、好多甜点，可以慢慢学呢，介绍很详细
- 76、还行吧，我觉得有些地方我还是看不懂，要多实践才可以。。
- 77、书上对甜点制作的步骤介绍的很详尽，还有插图，非常好
- 78、讲解很详细呢就是里面的蛋糕不太感冒--
- 79、。。。需要一个巨大的厨房
- 80、各种蛋糕的做法 讲的很细 我对于零基础的我 很有帮助
- 81、甜点制作一直是我想学习的一项，能让自己所爱的人吃上自己亲手制作的甜点，感觉非常的好，并且从书中了解到，原来制作甜点并不是我之前想象的那样难，只要把工具和材料准备齐全，制作起来还是挺简单的，通过几个步骤就能完成，拿到书后，试作了几个简单的，味道还不错喔！！！！
- 82、唯一不好的就是书中把“黄油”全译作“奶油”了。然后“奶油”全译作“鲜奶油”。
- 83、超级详细的蛋糕制作书籍，很简单的方法做出十分漂亮美味的蛋糕，值得推荐！
- 84、亚马逊，感觉很好用的样子 =v=。
- 85、作为新手看这本书一定会受益匪浅的，书的前半部分有点难度，可以先从书的后半部分做起，只需30分钟可以做的小甜点，简单又方便，书里的配方也写的比较清楚，只是，就像之前有人提过，书里的黄油全写的奶油，但是看图片还是可以察觉，另外，书里的泡打粉，总是不写何时放入，弄的我每次都漏放...但是其他的地方还是写的很仔细，非常的喜欢，图文配的很美貌，即便自己不做烘焙，随身翻翻看看也是种享受
- 86、川上文代的方子基本靠谱，解说的还非常详尽~~ 只可惜为嘛我更爱下厨房？！！——无药可救的屌丝...
- 87、和川上文代的另一本书一样赞！方子又好吃好看，又靠谱又详细！强推！！又有好多想做的甜点了~~~
- 88、就事论事，日本作者的敬业态度让人肃然起敬。
- 89、非常好的甜点书，图文并茂，步骤详细
- 90、蛮详细的
- 91、我喜欢的甜点类书籍，积攒这些就很甜蜜了。
- 92、这本相对来说已经很详细了，适合新手。
- 93、日本的西点真的是相当的厉害，为此我还求好友介绍我倒她日本朋友的蛋糕店工作了两个月，蛋糕书是这样，看似很清楚，制作当中还是会出现很多纰漏，导致成品虽然算是成品，可是还是欠火候，所以对于基本操作的介绍越详尽月可以避免纰漏，这本书书如其名，非常详尽，是我见过的西点书里面最详尽的，受益匪浅，川上文代的另一本《西式糕点制作大全》我也买了，也还不错，并且和这一本没什么重复，所谓重复不是说出现一样的糕点，而是说两本书在尽量涵盖更多不同种类的蛋糕，

《最详尽的甜点制作教科书》

而且这一本的糕点会有更多的装饰技巧有介绍，那一本会比较鲜明，主要会介绍最出名的种类的花式，同时我很喜欢有一些日式糕点涵盖其中，因为我叔叔喜欢吃黏米食，就算是不打折买，一定要拥有的一本书，就算不是会在家操作的人，也会因为阅读这本书而感到生活幸福

94、这是我看过最好最详尽的蛋糕书了

95、看得我好馋晚上去吃好吃的吧~~~

96、24.8元就可以买到一本真正的超详尽的甜点制作教程，超值！！

书中例出失败的个案并附图片，并教初学者需要注意什么。而且，过程图也很详细。

此书真的非常好用！！！！推荐初学者购买。

97、之前在方所书店见到有台版的，打开看了几页很喜欢，因为很详尽，还有错误分析，很适合新手时候！介绍的甜点也是很正宗的法式甜点，随便翻翻可以认识甜点种类，认真看当教程！发现有内地版的果断入手了！很喜欢，假期试试！

98、家楼下自助借书处偶然借到，没想到评分这么高，开心一下

99、2013年09月。

100、好难

101、这是我看到的最为详尽的甜点教科书，的确文如其名。

里面的配方大多都实践过，非常实用，成功率高。

《最详尽的甜点制作教科书》

精彩书评

- 1、封面看起来很精致！制作方法介绍得也超级详细！本人觉得做甜点其实花色装饰部分不太难，也不是书能教得会的技巧！基本的面团制作方法才是关键中的关键。书中用了很大的笔墨介绍了这个部分，个人觉得比较赞！里面有一款圣诞大树的！很美呀！可惜这里不能上图，否则大家分享一下，蛮适合即将到来的节日的！
- 2、这本书非常详细非常实用不愧是这个分数唯一有一点小问题就是貌似书里把黄油统称为了奶油面对什么鲜奶油奶油之类的如我这样的新手可能会很混乱(也可能是我自作聪明了= =)举例说明:我们看P17海绵蛋糕面糊的成分比例其中奶油10g占了全面糊的4%P18制作融化奶油的例图中黄色的“奶油”固体应该是黄油同时P51中将内有放置于室温中的说明“若奶油没有放至手指可按压的柔软程度”这条也是我们通常用来准备黄油的鉴别标准另有更多配方我们凭以往常识+对照其他配方都可以发现书中的奶油是指黄油就这样= =如果有说错的地方请大家及时指出也希望大家可以在甜点的道路上共同进步~
- 3、不知道我几时才可以亲手做这样美的甜品，如果可以的话，有时间，我可以做的话，我一定会是非常幸福的孩子，不错，很好，goodjob,有这样的教科书，就不怕有时间都不会做好吃的东西美食了，对不对，还是那么的详尽
- 4、制作方法介绍得也超级详细！本人觉得做甜点其实花色装饰部分不太难，也不是书能教得会的技巧！基本的面团制作方法才是关键中的关键。书中用了很大的笔墨介绍了这个部分，个人觉得比较赞！里面有一款圣诞大树的！很美呀！可惜这里不能上图，否则大家分享一下，蛮适合即将到来的节日的！
- 5、看过一遍，还没开始尝试。不过就看过的那么多烘焙书来说，感觉这一本的确很详细，很多基础的东西和注意事项都特别提示，应该很实用。而且就甜点的分类来说，涵盖了大多数种类，每种的代表性作品也挺让人长见识的，值得推荐！！看了其他读者的评价，开始准备入手作者川上文代的另一本书了。
- 6、首先我之前已经购买了也是川上文代的《西式糕点制作大全》非常喜欢而且内容非常的充实~ 所以对于也是川上文代的《最详尽的甜点制作教科书》自然很期待~ 在拿到书的那一刻自然让人惊喜了~ 图片清晰再加上两百多页的全彩印刷，书本的确很厚实~ 质量绝对不会让人失望的~ 对于一个烘焙新手来说这是一本值得购买的烘焙书，一开始简单介绍了基本技巧，对我来说打发蛋清是一件非常困难的事情，因为没有买电动打蛋器，一切都靠手打.. 有时候打了几十分钟还一点效果都没有.. 后来才发现原来自己在一些要领上错误了.. 在下次的烘焙中好好运用运用书本上所教的~ 我想作为1本甜点书最吸引人的地方自然是图片~ 每张大图片的甜点都非常诱人.. 这本书一共有7个章节，每个章节都用不同颜色来代表，这让读者在翻阅的时候更容易找到自己制作的甜点~ 再加上步骤图和其他的烘焙书相比是非常多.. 各个步骤图加上配文简单明了，让读者在制作过程省心.. 另外和其他甜点书不同的地方是几乎每款甜点都有特别指出要点和错误示范.. 还有特别用图片表示失败案例，让读者更能了解在制作过程中所要注意的事情.. 非常的仔细.. 可见作者的用心~ 从而提高成功率我想这是这本书另外一个值得买的优势.. 这本书的另外一个特色是每一款甜点都有一篇相关的小介绍.. 在吃和做的同时也获得一点小知识^^ 最后真的很喜欢这本书.. 新手们买来参考参考也很不错~ 另外再推荐《西式糕点制作大全》.. 玩烘焙的人真的很适合买这2本书放在家里偶尔翻翻，会得到不少的知识^^
- 7、常吃甜点的好处：自古以来，中国人的饮食之道讲究养生，保健，滋补。特别是女生，饭后来一杯甜品，一碗甜汤，它们不含咖啡因、不含人工色素、不含食用香精等。让您里里外外都能有无处不在的健康美丽。在广东，大街小巷，甜品店满目皆是，足见人们对甜食的偏爱。在高温的夏季，酷暑吞噬着城市的每一个角落，人们走在街头通常想到的是找一家店，能喝上一杯让身心舒畅的冰凉饮品。平衡一下身体的热气，那该是多美妙的享受，而且吃一点甜品会感到开心和放松。在冬季，热食滋补甜品、手工磨糊、牛奶炖品、精选奶制甜品等让喜欢甜食的人们在寒冷的冬天也能品尝到可口的甜品。常吃甜点的坏处：1.糖吃掉胶原蛋白!如果糖分摄取过量，无法完全被消化代谢，一部分糖就会附着在真皮层的蛋白质上，使蛋白质变质，这过程被称为“糖化作用”，负责维持肌肤弹力的胶原蛋白首先受害。2.吃糖引爆痘痘来袭!实验证明，过多糖分会使胰岛素释放变多，使体内雄性激素增多，皮脂分泌会跟着增加，这是造成成人痘的一大潜在因素。3.吃糖阻碍美白进程!在黑色素的生成过程中，酪氨酸酶遇到糖便会活化生成黑色素，摄入糖分等于为黑色素的形成增加“动力”，因此，过分嗜

《最详尽的甜点制作教科书》

甜，美白大计一定会受到阻碍。

8、每款甜点都配有最详细的步骤图与解说，从理论到实践、从面团到成品，保证让每个“生手”和“熟手”都能把握住其中的所有细节，一气呵成！这是豆瓣图书里这本书的内容简介，一般情况下看看食谱或者畅销书，封面的这种顶级赞美是打着折扣理解的，它可以用尽各种美好的形容词和有利的感叹句来说服读者买下一本书。但当拿到这本书的时候我首先就非常有好感，原因在于它是全彩页铜版纸制成的，而且画面精致细腻，图片上的面包啊蛋糕什么的上面的纹路还有让人垂涎三尺的油光都清晰可见。大致的翻了一下，里面的很多甜点让人看着就觉得好吃的不得了。书里的甜点种类很齐全，包括蛋糕、蛋挞、泡芙、派、果冻、布丁和脆饼等等常见的种类，每个制作过程可以说和内容简介中“配有最详细的步骤图和接受”的描述几乎一致，细小甚微到如何用牙签去测量面的硬度。讲解中还给出了错误方法的图片和文字，每一个步骤都环环相扣，不像一些廉价的食谱一样做到哪一步可能就因为跳跃而不知如何下手了。客观的说，不得不称赞日本对于细节方面把握，同样的东西一进行对比便看出了差距在于哪里，我相信其实每个认真出书的人都有能力把自己想要告诉读者的东西表达好，但关键在于他做不做。这个感叹源于在看到这本书之前正好碰到了在王府井那边的一家叫做brothers的面包房，是朋友带我去的，还没走近那家店的时候就能闻到浓郁的面包香，对于这种在味觉上就给人冲击力的店我一向没有抵抗，里面的东西不贵而且好吃，曲奇是立方体形状的有各种味道，临走的时候看到墙上挂着厨师介绍是日本人并且这家店的名字特别有爱，于是就记住了这里。而这本书也有一个问题，就是对于一个初学者来讲，电子秤、电动筛机和量杯什么的似乎太过奢侈了，制作的过程对材料的要求非常高。但如果是对于初学西点不知如何下手或者犹豫该不该报一个西点厨师班的人来说，面对3000-4000的报名费，我还是会选择先看一下这本卓越上买不到40块钱的书吧。跟平时在淘宝看布一样的心情，单单是看到书里诱人的图片就已经开始觉得幸福了。

9、作为一个金牛座，曾经一度把“吃遍天下所有好吃的芝士蛋糕”作为一条梦想去实践，后来发觉，原来自己也可以亲手烘烤出这些诱人的美食，于是开始在网上看些教程，不过有的时候，好像看着那么简单的步骤，真的要做起来时，常常手足无措起来。收到这本书的时候，第一感受就是“好沉呐！”不愧为《最详尽的甜点制作教科书》，全彩的铜版纸印刷，翻起来哗哗作响，每一页都是详尽的介绍和精美的图片。介绍上说“66种经典糕点”、“1400张步骤图解”，还有来自“法国里昂分校”的作者，都实在是让一个新手向往不已。翻开书，先看目录，第一章就很贴心——不仅照顾到了新手，标出了醒目的“请注意！”，还有很多小贴士，比如网筛最大的敌人就是水分，手动搅拌器的大小必须长于使用盆的直径，还有把一些错误的方法也拍了出来，让人能够鉴别。这些都是光看“百度知道”之类的无法知道的。：）所以如果新手入门的话，相信这本书应该能够让人很快就上手。我很喜欢这本书的小细节，比如难易度几颗星，比如需要的时间，还有必备工具和一些小知识的介绍，让人觉得好像跟着作者一起在学习呢。此外，全彩的印刷，每一页上诱人的甜点和清晰的步骤都很用心，我呼啦啦直接翻到了第七章“简单糕点”，据说都是30分钟就能简单完成的哦，但是“焦糖布丁”、“大理石起司蛋糕条”、还有“焦糖朗姆香蕉”，这些听起来很难的甜点，在作者的笔下和图上，一步步都变得简单起来。所以，这周在工具和材料都没买齐的情况下，我决定挑战一下“焦糖布丁”~~~哈，但愿能够顺利成功！先写了这一些，等到做成了一定放照片~~~嘿嘿，淘宝购工具去啦！

10、看得我手痒痒的，想一试身手了，平常我也常照着一些书上的食谱做给我的女儿吃，我要有着本书就好了。

11、我之前还担心会和川上文代的另一本书有重合部分，现在看来还可以。有些方子看起来和蓝带那本法式糕点制作基础有点相像，但都有细微的修改，大概也是川上本人实践的结果。我还是挺喜欢川上的方子的，尤其最赞的是奶油霜。一直以来我都纠结在植脂奶油不健康动脂奶油难造型的困境里，这个奶油霜真是解决了大问题。

《最详尽的甜点制作教科书》

章节试读

1、《最详尽的甜点制作教科书》的笔记-第100页

通看了一遍，比较比较的难理解，可能我是新手的缘故。但是的确是一本好书。手法上面有很大的改进。里面的内容也很丰富，有很多想去尝试的品种。就是这本书和她写的另外一本有些重复。

2、《最详尽的甜点制作教科书》的笔记-第50页

磅蛋糕的方子，90G的糖量我减至80G都还是觉得太甜。其他都挺好，不容易失败。

3、《最详尽的甜点制作教科书》的笔记-第1页

书上说的奶油到底是奶油还是黄油？

4、《最详尽的甜点制作教科书》的笔记-第1页

家里刚败的烤箱，立马搭配相应的书籍

5、《最详尽的甜点制作教科书》的笔记-第1页

每款甜点都配有最详细的步骤图与解说，从理论到实践、从面团到成品，保证让每个“生手”和“熟手”都能把握住其中的所有细节，一气呵成！这是豆瓣图书里这本书的内容简介，一般情况下看看食谱或者畅销书，封面的这种顶级赞美是打着折扣理解的，它可以用尽各种美好的形容词和有利的感叹句来说服读者买下一本书。

《最详尽的甜点制作教科书》

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