

# 《蛋糕制作入门》

## 图书基本信息

书名：《蛋糕制作入门》

13位ISBN编号：9787501970834

10位ISBN编号：7501970831

出版时间：2009-9

出版社：中国轻工业出版社

作者：王森

页数：96

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)

# 《蛋糕制作入门》

## 内容概要

《蛋糕制作入门》中收纳了基础海绵蛋糕、戚风蛋糕、重油蛋糕和芝士蛋糕的制作方法，考虑到家庭读者的喜好，还特别精心搜寻了属于大众化的蛋糕，例如，香草戚风蛋糕、大理石蛋糕、黄油蛋糕、芝士蛋糕、天使蛋糕、松糕（这些蛋糕都是饼店里热卖的产品）；书中也讲到一些调味蛋糕的制作，例如，芝麻蛋糕、核桃无粉蛋糕、柠檬蛋糕、巧克力蛋糕等，还有美国乡村风味的美式蛋糕，也是值得一试的甜点。

希望通过此书的出版，能让更多的人轻松烘烤蛋糕，只要熟读制作方法，细读前几页内容，备齐材料和工具，做出离水准的蛋糕其实并不难。

# 《蛋糕制作入门》

## 作者简介

王森老师是艺术西点专业的创办人，他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”；1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才。为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。不仅解决了中国

# 《蛋糕制作入门》

## 书籍目录

序如何使用本书1.新手必读 常用工具 材料介绍 蛋 糖 面粉 油脂 膨松剂 牛奶 巧克力与可可粉 与蛋糕百搭的材料 增香提色的材料 提升味道的材料2.蛋糕烘焙前的基础课 蛋糕烘焙前的基础课 蛋糕烘焙前需要注意的细节3.操作篇 戚风蛋糕 草莓炼乳戚风蛋糕 香草戚风蛋糕 香蕉蛋糕 和风抹茶 红茶蛋糕 胡桃之恋 卡士达玉米蛋糕 蜜豆抹茶蛋糕 摩卡蛋糕 抹茶蛋糕 魔法咖啡蛋糕 欧培拉蛋糕 巧克力水果蛋糕 夏露雷特蛋糕 杏仁巧克力蛋糕 芝麻戚风蛋糕 蓝莓蛋糕 白雪提子蛋糕 海绵蛋糕 分蛋海绵蛋糕 大理石海绵蛋糕 虎皮卷 拿破仑蛋糕卷 猕猴桃蛋糕 日式巧克力蛋糕 巧克力蛋糕卷 酥皮蛋糕 水晶蛋糕 芝麻蜂蜜蛋糕 胡萝卜蛋糕 水果蛋糕 无水蜂蜜蛋糕 重油蛋糕 草莓蛋糕 森林蛋糕 焦糖核桃蛋糕 美式香蕉蛋糕 杯子蛋糕 菠萝蛋糕 黄油蛋糕 果粒蛋糕 核桃无粉蛋糕 黑芝麻无粉蛋糕 坚果巧克力蛋糕 咖啡酸奶核桃蛋糕 葡萄干椰蓉蛋糕 奶油大理石蛋糕 水果松糕 柠檬蛋糕 沙卡蛋糕 芝士蛋糕 轻芝士蛋糕 蓝莓乳酪派 蓝莓芝士蛋糕 水果芝士蛋糕 美式芝士蛋糕

# 《蛋糕制作入门》

## 章节摘录

插图：

# 《蛋糕制作入门》

## 编辑推荐

《蛋糕制作入门》：烘焙食品制作教程

# 《蛋糕制作入门》

## 精彩短评

- 1、已经照着上面开左做啦，
- 2、为自己制作蛋糕做准备
- 3、还没用，不知道效果
- 4、开始基础部分的东西讲得还可以，但到了最后讲蛋糕制作配方的时候，所有的奶油就写得不清不楚。建议以后的人不要再购买。
- 5、不错的教科书，适合学习。纸张不错。
- 6、写得还是比较详细清楚，但是前面的有点模糊，后面就好了
- 7、不是很实用，入门的朋友不适合
- 8、我是烘焙新手,这本书介绍很详细相信我一定会做出美味的糕点来
- 9、书里的内容很不错，但是配方里油脂类有些混乱，搞不清到底是用的哪一种。能再详细点就好了。
- 10、还没读，单感觉还不错
- 11、配方可以看下，烤制的方式可以自己改下，因为我是家庭，烤箱没那么高级。
- 12、拿到书翻了一下，头一个问题是为什么这些蛋糕都一个巧克力色。从图片上看实在没有吸引力下功夫去学做这些。
- 13、喜欢的书，送货也及时。包装也没有问题。
- 14、这本书对原材料讲解很不错，是我看过的最详尽的。不过对于初学者，其后蛋糕的制作过于花哨，没有偏重一个简单入门的角度，着实有把门槛抬高了，略有遗憾。
- 15、不算完美，但还过得去
- 16、对我们店里面的面包制作增加很多乐趣。
- 17、冲王森老师买的但是内容不太理想其他三本都不错的
- 18、很易学易懂的一本学，建议初学者看看
- 19、帮表妹买的，她不是很喜欢
- 20、作为家庭小制作的参考书不错的 芝士蛋糕一直是最爱的，这下有福了。速度真的很快，赞一个。
- 21、增添生活的乐趣~~
- 22、这书不错，造做肯定能成。
- 23、纸张和图片很不错，但是内容相对写的比较简单。有时候不是特别能够拿捏具体的分量。。
- 24、很喜欢王森老师出的书，这本蛋糕书里面种类多，我喜欢的重油、戚风、芝士蛋糕都有了，一本书搞定，配方也很准确，买到手两天做了三款效果跟书上的差不多
- 25、蛋糕制作入门 - 烘焙食品制作教程
- 26、非常实用~拿来扫盲用！
- 27、一看就会。不错
- 28、东西太简单，内容太少，所有蛋糕都要用王森公司出的模具，真的很差劲
- 29、不错,很喜欢.照着书上已经成功的做了一次!
- 30、能读懂就是大厨了，还要自己充电。
- 31、对我学习制作蛋糕有很大的帮助，挺好的教材^\_^
- 32、书本干净下次还会在当当买
- 33、er fqwe fawe fwd fwdf qwefsd fqw f qet qeq3r f
- 34、里边要用的烤箱都是上下独立加热的，而且配方都是很大的量的，家庭没有那种烤箱，也用不着做那么多糕点。家庭烘焙不说都是新手但多数也不是很专业的人，对于配方不敢随意增减，严格按照配方有时都失败。这个糕点师傅应该买。

# 《蛋糕制作入门》

## 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)