

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

图书基本信息

书名：《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

13位ISBN编号：9787538163001

10位ISBN编号：753816300X

出版时间：2010-5

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：信太康代

页数：81

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

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

内容概要

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》主要内容有：纽约芝士蛋糕、木莓芝士蛋糕、柠檬酸橙芝士蛋糕、香橙经典芝士蛋糕、美国樱桃芝士蛋糕、巧克力咖啡芝士蛋糕、香蕉巧克力芝士蛋糕、巧克力经典芝士蛋糕、苹果肉桂芝士蛋糕、果仁奶糖芝士蛋糕、焦糖芒果芝士蛋糕、蓝莓芝士蛋糕、什锦莓果芝士蛋糕、草莓芝士蛋糕等。

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

作者简介

在法国旅行时，受到手做糕点的吸引而远赴瑞士糕点学校和巴黎糕点学校学习制作糕点。回国后，以糕点研究家的身份活跃于杂志、电视等媒体上，并在自宅创办沙龙形式的糕点和料理教室伊利贝克·信太。以简单又美味的料理和正统的附有甜点的食谱而汇聚人气。著有《简单制作的

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

书籍目录

芝士蛋糕，深受喜爱！制作芝士蛋糕之前 经典芝士蛋糕 芝士蛋糕制作基本技巧——经典篇 纽约芝士蛋糕 木莓芝士蛋糕 柠檬酸橙芝士蛋糕 香橙经典芝士蛋糕 美国樱桃芝士蛋糕 巧克力咖啡芝士蛋糕 香蕉巧克力芝士蛋糕 巧克力经典芝士蛋糕 苹果肉桂芝士蛋糕 果仁奶糖芝士蛋糕 焦糖芒果芝士蛋糕 蓝莓芝士蛋糕 什锦莓果芝士蛋糕 草莓芝士蛋糕 蛋奶酥篇 菠萝葡萄干蛋奶酥芝士蛋糕 甘栗蛋奶酥芝士蛋糕 杏子蛋奶酥芝士蛋糕 柚子蛋奶酥芝士蛋糕 使用其他奶酪 法国干奶酪经典芝士蛋糕 松子葡萄干意大利低脂奶酪芝士蛋糕 干果意大利蓝纹奶酪芝士蛋糕 提拉米苏芝士蛋糕 无须烘烤的芝士蛋糕 芝士蛋糕制作基本技巧——基础篇 普通无须烘烤的芝士蛋糕 水果乐园 洋梨轻熟芝士蛋糕 葡萄轻熟芝士蛋糕 樱桃轻熟芝士蛋糕 桃味轻熟芝士蛋糕 樱花轻熟芝士蛋糕 香豆轻熟芝士蛋糕 黑芝麻轻熟芝士蛋糕 南瓜轻熟芝士蛋糕 槭枫奶油轻熟芝士蛋糕 抹茶轻熟芝士蛋糕 香橙果冻轻熟芝士蛋糕 甜瓜果冻轻熟芝士蛋糕 木莓果冻轻熟芝士蛋糕 奶油夹心软膏 用奶酪制成的甜点 甘栗轻熟奶酪冷糕 芒果布丁奶酪冷糕 果汁软糖与草莓风味奶酪冷糕 意大利风味软奶酪卷糕 热带水果奶酪冰淇淋 蓝莓奶油奶酪小蛋糕 熏制三文鱼奶油奶酪小蛋糕 芝士蛋挞 柠檬奶酪重奶油蛋糕 奶糖&奶酪杯形蛋糕 三明治芝士蛋糕 美国樱桃奶酪布丁 基本操作要领 鲜奶油的打发方法 蛋白酥皮制作方法 隔水加热法 隔水冷却法 香子兰豆的再利用 基本工具

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

章节摘录

插图：

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

编辑推荐

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》收录了数款简单好做的芝士蛋糕，即使是新手也能轻松制作！《幸福甜蜜的芝士蛋糕》针对烘焙新手，介绍了芝士蛋糕的基本制作方法，更囊括了数十款变化多端的芝士蛋糕。

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

精彩短评

- 1、有时间一定要学习做！
- 2、芝士蛋糕的诱惑最大~材料也比较好找，只是不太明白那个酸性奶酪具体是什么，请高手解惑~
- 3、虽然跟我想的有点出入，但内容还行
- 4、缺乏材料，很想做但是做不出。
- 5、不算太吸引
- 6、作者很用心的在写这本书。其实我已经买了多本由辽宁科学技术出版社出版的烘焙类书籍，台湾作者和日本作者的居多。说实话，真不想夸日本人，但我又不想昧着良心说假话，她们写的真的比我们国内的王什么森，黎什么国雄的好不知道多少倍了。我想不管是什么人写的，只有本着认真严谨诚恳的态度出的书，才会写的这么好，这么优秀。才是真的对读者负责。而也只有这样，我们读者才会买帐，才会继续支持这样的作者。而不是像国内的那些人，只是为了随便应付读者，靠出书赚钱！书是好书，写的很详细，图片也很多，但要指出的一点是，卓越上同样写着是16开的书，这本要比《面包新语》小好多，所以，唯一感到遗憾的是：因为书的开本小，而这本书的图片都非常之多，步骤非常详细，所以，图片都压缩的有点小了。这是唯一让我感到可惜的。
- 7、好的不错好的不错好的不错好的不错好的不错好的不错好的不错
- 8、非常适合家庭烘焙。。我很喜欢。
- 9、这本书对我来说难度太大了，而且书中所记载要求的材料太复杂，很难在家做到啊~一次都没办法照着书中的配方做过，实在是浪费了。
- 10、种类多，能做的少
- 11、还没有认真看啊，印刷不错啊
- 12、拿回家就选了一款蛋糕，做成了
- 13、原来芝士蛋糕有很多变化，这本学了不少新款式。
- 14、喜欢，做了很简单
- 15、本以为是儿童故事书，收到一看原来是做蛋糕的书，可以学做很多蛋糕了，哈哈
- 16、简单易用，很适合新手
- 17、看了就想做蛋糕！
- 18、虽然很薄的一本书，但里面也详细介绍了做法和有图片参考。比较容易看得明白。
- 19、里面有一页印书不是很清楚~总体来说比想象的薄~不过步骤还都挺详细~还蛮有操作性的~值得特价的时候买回来看看那....
- 20、昨天收到书，晚上看了一下，今天觉得有必要来写写评论。我手头有多本台湾出版的烘焙书籍，都是从日文翻译过来的。在日本旅行的时候看到很多漂亮的烘焙书，因为不懂日文所以没买，价格比台湾版的要贵一点。拿到这本国内出版的，说实话有点失望——失望的不是作者，根据我的经验，正如前面那位朋友所说，虽然不想夸赞日本人，但不得不承认他们的确严谨、周到，写的烘焙书都非常详细，很容易上手，这一本也不例外，蛋糕看上去也都很漂亮可口。但这本书的译者水平实在不怎么样，我敢确定肯定是不大会做蛋糕的，很多名词和动作术语都翻译得不到位，这点比起台湾的译者真的差很多。其次，说说书本身，纸张质量很一般，软嗒嗒的，没有质感，排版也很糟糕，一页一个作品，很拥挤，字体也不好看，总之比台湾版的差远了，唯一的优势就是价格吧，15块买来真是很便宜。推荐和我喜欢cheese蛋糕一样的朋友买2本台湾版的书：《我爱乳酪蛋糕》（人民币50元左右）和《小小乳酪蛋糕食谱书》（人民币60元左右），都是日文翻译过来的，尤其推荐后者，光是拿在手里随便看看都是一种享受，纸张质量好，印刷和排版精美，图片也超漂亮，值得收藏的一本书。虽然价格贵，但绝对值得！我是很客观地如此评论，国内的出版者真的应该好好向台湾同行好好学习一下了。
- 21、看起来方法不难，在基本做法的基础上变通，有一定基础的烘焙爱好者一看就懂！书的纸张很好，印刷也不错！
- 22、非常好的书。有指导性。很好的芝士蛋糕配方。爱！
- 23、挺好的一本书，就是收到后发现书被雨水浸湿了一部分，所在地区又不能换货，有点遗憾哦
- 24、基本一个打蛋器一个盆子就能搞定所有步骤觉得很简单呢，很适合初学者
- 25、照着书中的配料做出来的芝士蛋糕还真不错，一次成功。
- 26、对于新手的我来说，有些步骤写得有些乱。要每一个字每一个字看清楚才能明白所表达的意思。

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

另外有些学术上的词，不知道是什么，连百度也搜索不到“粒子硬乳”，我问过卖烹饪食品的老板，连她都没听过这究竟是什么。

这本书还是比较适合有一定烹饪基础的朋友。

27、印刷什么的看着比较舒服

28、整本都是全彩，都是芝士蛋糕的教学不过比起同批次的另一本西式糕点，由日本人撰写的，确实有一定的差距。

29、介绍了多种芝士蛋糕，很不错，方法简单，容易操作，适合喜欢芝士蛋糕的人，种类很多

30、很好的参考书，自学烘焙的好帮手！

31、挺好的一本奶酪蛋糕书。

32、非常适合新手的一本书

33、看完只有一个动作！流口水！！！！

34、很薄一本，而且讲的很粗，而且每样东西基本都要用酸奶油，这东西又不好买，郁闷

35、除却芝士标题的诱惑外，我不得不说，日本人办事情。。。为毛要图省事和怕废纸，非要在每个菜谱的关键处都写上“后面请参考P6的6-13步骤”。而不能每页都详细备注上步骤？。。让读者来回翻书来回翻书。。

36、翻譯是個問題...有些東西的叫法比較那啥還得自己猜，步驟很詳細一步一圖

37、内容不多，品种也还好，如果不是很爱芝士蛋糕的话，不是很需要购买，基本上蛋糕类的书籍里都会提到那么几款芝士的做法的，但是对于偶这样极其喜欢芝士和慕斯蛋糕这样口感细腻绵软的主儿来说，买了也不算吃亏吧~~我是12块6的时候买的，还算不错。。反正没啥大惊喜，不如川上文代的书好看，造型和创意上都平平

38、内容简单易懂，很好学，上面的材料也都可以买到，

39、里面芝士蛋糕做法有很多，感觉不详细，有些材料不好买，不过都是彩页

40、书写得很详尽，可是哪里能买到经常出现的酸奶油啊？？难道我还要去买如何做酸奶油的书？？悲催啊.....

41、介绍了多种芝士蛋糕的配方，内容还算丰富。

42、都是很实用的东西,也都很详细.

43、里面的方子挺多的 也很简单

44、我照着书上做了一个芝士蛋糕

45、刚拿到书，就迫不及待的打开，简单的做法，众多的花样，看着就爱不释手.....

46、x还好

47、实用性不大，不过配方可以做参考。

《幸福甜蜜的芝士蛋糕》

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