

# 《蛋糕名师的私藏秘方》

## 图书基本信息

书名：《蛋糕名师的私藏秘方》

13位ISBN编号：9787538155822

10位ISBN编号：7538155821

出版时间：2008-9

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：蔡捷中

页数：111

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)

# 《蛋糕名师的私藏秘方》

## 内容概要

《品位健康生活15:蛋糕名师的私藏秘方》内容主要包括：认识工具、认识材料、基本蛋糕体与派皮制作、慕斯&布丁&果冻、覆盆子白乳酪慕斯、杏仁柠檬慕斯、提拉米苏、咖啡洋梨马斯卡彭慕斯、香槟荔枝慕斯、苹果红茶冻、香橙烤布蕾、可颂面包布丁、热带风情、草莓香草巴巴露、意式香草奶酪佐焦糖酱、百香果舒芙蕾、饼干、卡雷特、腰果橙皮巧克力饼干、意式葡萄干杏仁脆饼、燕麦巧克力豆饼干和香草马卡龙等等。

# 《蛋糕名师的私藏秘方》

## 作者简介

蔡捷中Jason，1975年生，12年烘焙经验，目前为香格里拉台北远东国际大饭店点心房厨师，曾任职于台北君悦大饭店中泰宾馆和惟客尔连锁蛋糕店，2005年曾至法国烘焙学校Ecole Lenotre Paris France E.N.S.P Yssingeaux France学习，2006年于Ecole de Boulangerie de France Paris进修

# 《蛋糕名师的私藏秘方》

## 书籍目录

认识工具认识材料基本蛋糕体与派皮制作Part 1 慕斯&布丁&果冻 覆盆子白乳酪慕斯 杏仁柠檬慕斯 提拉米苏 咖啡洋梨马斯卡彭慕斯 香槟荔枝慕斯 苹果红茶冻 香橙烤布蕾 可颂面包布丁 热带风情 草莓香草巴巴露 意式香草奶酪佐焦糖酱 百香果舒芙蕾Part 2 饼干 卡雷特 腰果橙皮巧克力饼干 意式葡萄干杏仁脆饼 燕麦巧克力豆饼干 香草马卡龙 椰子脆饼 乳酪棒Part 3 塔&派 洋梨派 柠檬塔 覆盆子巧克力塔 苹果派 南瓜派 奥地利苹果卷 圣安娜 千层派Part 4 蛋糕 古典巧克力蛋糕 香橙白巧克力蛋糕 玛德营尼 波尔多 乳酪舒芙蕾蛋糕 蜜红豆重奶油蛋糕 大理石乳酪蛋糕 芝麻大理石咕咕洛夫 费娜雪 重奶油乳酪蛋糕 香橙杏仁蛋糕 蒙布朗 林芝巧克力蛋糕 奥地利沙哈蛋糕 布朗尼 德国黑森林蛋糕 绿茶草莓卷 葡萄干的歌剧院Part 5 糖果&巧克力 法式牛轧糖 香草杏仁糖 生巧克力 松露巧克力 芙轮庭

# 《蛋糕名师的私藏秘方》

章节摘录

插图：

# 《蛋糕名师的私藏秘方》

## 编辑推荐

《品位健康生活15:蛋糕名师的私藏秘方》：慕斯·饼干慕·塔·塔·蛋糕·巧克力·糖果。饭店与西点最受欢迎的50道甜点。

## 《蛋糕名师的私藏秘方》

### 精彩短评

- 1、不少烘焙书，看多了都差不多
- 2、啊，本人非常喜欢的一本书，，特别羡慕作者啊，，，哎，，，希望有一天我也能做出那么好的东西来吃，，
- 3、全彩页的挺精美，也是比较难度高的甜点了。。。过程简介有点简单
- 4、还不错，看着图片就很有食欲
- 5、内容猪要和次要分的很细
- 6、好..不错..好
- 7、这本书就很一般拉，不推荐购买
- 8、里面有太多的模具要用，很难选择，而且一般家用烤箱都不能上下单独控温。最可恶的是不讲放入烤箱哪层。。。难不成专业烤箱就有一层么。。。
- 9、趁机打折抢购，ok
- 10、每款都有附图，就个体而言还不错
- 11、很详细，也有想要的，不错
- 12、内容不错！好！
- 13、本书几乎为32开的书，对于食谱书太吝啬了，内容也是非常马虎，真不知道名师的操作流程怎么这么随意，一本不想再翻的书。
- 14、买来欣赏欣赏，不能吃还不能看啊。。。。。
- 15、塑封的很好，送给别人的
- 16、每次都是带着期盼和开心去尝试按照书上做蛋糕但是每次的结果都蛮令人失望的这本书吧 其实看一看感觉还蛮好的但是实践起来 有点问题就我做的几个蛋糕来说吧发现这本书里面的配方糖啦 巧克力豆啦 这一类东西的量多了很多还有烘烤的温度偏高 时间严重偏长所以买这本书的结果只能是望洋兴叹啦
- 17、很喜欢 很不错的书
- 18、种类比较丰富
- 19、看上去也不错。
- 20、比大32开大比小16开小，封面有点旧，书还很薄。16.5厘米宽23.5厘米长，怎么感觉这种开本有点像酒店的酒水单o( )o这么小的开本，图片当然也跟着缩水，对于糕点书太吝啬了--|||图片不是高清的，或许也有印刷的问题，感觉质量一般。做法太简略了，相对于《跟着君之学烘焙》《烘焙宝典》之类的写的不够细。实践起来也有些问题
- 21、不太实用，配方也太落伍了，也没什么内容，总体让人失望
- 22、书中涉及的都算经典之作，讲解也挺详细，喜欢做甜点的朋友只买这本也足以，比起贝太的挚爱甜品，本人以为要好很多。
- 23、这本真的超好用就是东西买不到
- 24、方子实用，装饰漂亮。非常值得入手的一本书
- 25、至于配方，没有尝试，不便发表意见，这种图片和文字，网上博客里 太多的烘焙爱好者做的比书中要精致很多了，看来，学习是没有止境的，又何必以名师自居呢。
- 26、小点心很多~有创意！照片也精美~
- 27、这本书教会了我那种蛋糕好吃，而且做出来的蛋糕很香！！
- 28、步骤神马的都介绍得很仔细，包括上火下火的温度都有所交代。。
- 29、这本书，对我来说一般，因为实在没什么新意，那些糕点的配方在别的书上都有，但是，我推荐书少的朋友买一买，因为确实都是经典糕点的配方，而且每个种类都有涉及，不止是蛋糕哦。
- 30、很好的书 可以好好学习
- 31、书本的画面很漂亮

## 《蛋糕名师的私藏秘方》

- 32、当初就是冲着书里漂亮的图片买的 希望照着上面能做出一样漂亮的点心 但是拿到后才发现装饰方面一个字都没提 所以还是很失望的 感觉作者还是有所保留 不过里面倒是介绍了一些不太常见的蛋糕 比如沙哈蛋糕 总之觉得对于这个价格不太值 因为没学到太多东西 不过作为欣赏还是不错的 喜欢烘焙又比较有余钱或者舍得下资本的可以考虑购买一本 不建议初学者买
- 33、质量很好，印刷精美，但是写的不是很详细（相对于《曾美子的黄金比例蛋糕》和《烘焙宝典》），不过图片还是蛮好看的，可以借鉴。
- 34、纸张很不错,等有时间了就试试
- 35、朋友买的，送给我的。内容不错，简单实用。
- 36、虽然内容很简单，也没有很详细的制作说明，但应该有的配方它都有了。再者，就算有详尽的精美过程也是只供阅读，真正学东西是靠自己动手去实践的。
- 37、不但看不懂，有些东西不一定买得到



# 《蛋糕名师的私藏秘方》

## 精彩书评

1、不要被封面上的图片忽悠了。配方里几乎每样都要加添加剂，蛋糕的成品式样也老旧。所以，说这本书好的，如果不是出版社的托，那就是烘焙菜鸟或门外汉。这本书和《新手成功烘焙DIY》、《五星级精致西点蛋糕》并称为我最后悔买的三大台版烘焙垃圾书。谁要，我白送（运费自理）

# 《蛋糕名师的私藏秘方》

## 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)