

《西式糕点制作大全》

图书基本信息

书名：《西式糕点制作大全》

13位ISBN编号：9787538162943

10位ISBN编号：7538162941

出版时间：2010-4

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：川上文代

页数：208

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

《西式糕点制作大全》

内容概要

《西式糕点制作大全》主要介绍了制作甜点的基本知识，例如各种制作工具，制作点心的材料计量方法，制作奶油、果酱等的基本方法等，以及各种西式蛋糕、日式蛋糕等的制作方法，对每种蛋糕、甜点都明确说明了具体的材料使用数量。《西式糕点制作大全》采用精美照片图解方式，将成功糕点与失败案例一起呈现对比，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

《西式糕点制作大全》

作者简介

川上文代(FUMIYO KAWAKAMI)，她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乔治·布朗参与过研修。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，创造食谱。主要著作有《调味料百科实用手册》(青春出版社)等。

《西式糕点制作大全》

书籍目录

前言第1章 糕点的基础知识 制作前的准备工作 必备的糕点制作器具 装饰糕点时的必备器具 必备的计量工具 如何使用烤箱 10种基本动作 基本面团等是用什么做成的？ 基本奶油和酱汁 基本馅料的制作 如何正确使用挤花袋 装饰的技巧第2章 西式糕点/蛋糕篇第3章 西式糕点/其他种类篇第4章 日式糕点篇第5章 异国风情篇

《西式糕点制作大全》

章节摘录

插图：

《西式糕点制作大全》

编辑推荐

《西式糕点制作大全》：60种精选甜点，500个必学诀窍，日本名师亲自传授，超级简单易学！奶油蛋糕、海绵蛋糕、巧克力蛋糕、冰沙、布丁，五色缤纷，妙香飘逸，让你把最爱吃的糕点在家里完美呈现。

《西式糕点制作大全》

- 26、各种蛋糕和西点的制作写的都很详细，新了解了一些西点的制作方法，受益匪浅。
- 27、SB的百度阅读
- 28、我买的几十本糕点书里比较喜欢的一本
- 29、纵然网上那么多君之啊，文怡啊名博的书，但我还是坚定不移的买了这本川上文代的《西式糕点制作大全》，里面印刷很精美，纸张好，全彩图208页，她还将蛋糕饼干派的原料比例列出来，并不会告诉你准确要多少克，而是自己按比例调整，什么错误的方法，窍门之类都告知，是我看到烘焙书中最好的一本。不要犹豫。还买了川上文代的《最详尽的甜点制作教科书》、《法式西餐制作大全》，刚又订购了川上文代的《意大利餐制作大全》和《经典面包制作大全》。
- 30、很好的烘焙书籍，详细系统的介绍了各种类别西点的配比，原料，注意细节，失败原因等等，也是一本可以了解到每种糕点文化背景的好书哦。
- 31、细节处见专业。
包括如何用挤花袋，如何自制圆锥花袋，切蛋糕技巧等等，大爱！
非常详细每个关键步骤都有图片。并且还有失败案例对比。
48折买的，真的物超所值。
《经典面包制作大全》也非常推荐！
- 32、相当全面，就是有点难，还是君之的比较基础。。。
- 33、入门，已入都可以有的书~
- 34、材料特性和原理讲得好通透，可以举一反三。
- 35、书的内容还是比较详细的，可感觉有点难，给开蛋糕店的朋友一定有用！像我这样的菜鸟看有点太难了！！
- 36、很基础的东西 对于入门者来说还不错 就是有些也不是很详细
- 37、图文并茂，解说得很详细，模仿度很高，纸张特别好，而且都是彩色的，这个价钱我感觉很值，赞！如果想学糕点制作的可以看看。
- 38、书中的内容很详细 还有失败的例子
看完之后很有用!!发现后面还有我大爱的日本糕点~
步骤很详细 材料也好买 就是里面的模具有点难买
不过淘宝应该有
总之就是非常好 对新手的我很有用
- 39、图文并茂，很实用的家庭糕点制作指南。
- 40、会告诉你出现什么情况是什么原因，挺实用的。不过我就是做不好已弃疗。
- 41、想要涉猎烘焙，看了其他书友的评论买的这本书。
很不错，画面精美，介绍的也细致，看着就觉得精美的糕点也是艺术呢。开动吧！
- 42、很好的一本书，日本的点心一直比较受欢迎，可以借鉴，制作过程描述没有那么的详细。
- 43、我面无表情的看着碟子里那个被叶子包裹着的粉团子，一把剥掉了它外面的叶子扔进了嘴里，痛快的大嚼起来~话说，如果你知道这是用什么做的，大概就知道我为毛会如此怨念了。道明寺粉，木有错，就是那个F4的道明寺-|||想当年风靡的那会儿我上学的时候受了多少的骚扰啊，周遭的女生叽叽喳喳的“道明寺这样”“道明寺那样”，烦躁的我只想掀桌——你们到底是想要闹哪样啊喂！话说，选择这本书倒不是为了什么西式糕点制作，而是为了里面收录的那一章日式和果子。老实讲，这本书里收录的西式糕点都是经典，问题是太经典了，这书有的其它的西式烘焙书也有，我干嘛买它，钱多了烧得慌吗。其实，在国内痴迷日式和果子的大有人在，但是迄今为止，仍然没有哪一本专门的系统讲述和果子制作的书籍。当然，网上有些原版书可以下载，问题是看电子书的感觉能和实体书一样吗？当然，那些家里正需要一本烘焙书入门的，可以买一本。这本书写的特别细，每款糕点都注明了失败品是怎样的，为毛会出现这种失败。图片也拍的很漂亮，让人很有食欲。
- 44、西式糕点，印刷精美，步骤很详细，是实用的一本书，非常喜欢，这本和君之的书都非常好。
- 45、不适合新手 而且有国别差异
- 46、买了两本西点书，都不错，这本图片精美，制作内容详尽，非常适合新手
- 47、书非常棒,西点品种齐全,而且过程超详细,配方准确,做了其中一个长崎蛋糕,超赞啊,超过现在吃过任何一款蛋糕的味道.不过书对于初学者有点难,可以收藏着,等水平高一点可以尝试.爱好烘焙,值得拥有!
- 48、又买了本日本作者写的书，个人对日式西点师做的西点比较看好，因为比较精致且有改良过更适

《西式糕点制作大全》

合东方人的口味！当然咱们中国的点心也很好哦！就是我目前不会做！感觉不西式点心要复杂点。这本书最好的地方在于，它有把失败的作品也用文字和图片表达出来。用于和正品进行比较哦！这样我们才能很清楚的知道自己哪里做错了，及时改进嘛！

49、制作精美，步骤详细，好想动手喔~

50、很细致。

51、2013年09月。

52、大半夜看这玩意太泥马虐心了！！

53、内容很详尽，图片丰富。即使是新手，按部就班也可以做出很地道的美味来。很注重细节的一本书，把制作过程中可能发生的问题点到了，让人知其然，知其所以然。对新手一样适用。

按照用不同书上介绍的方法制作过同几款蛋糕，配方和步骤其实差得不多，但就是这一点点细微的差别，决定了成败！

很喜欢这本书，它让我对烘焙信心大增，也让我明白重视细节的意义。

54、这是川上文代的书里最好最实用的一本，里面有介绍小到玛德琳小蛋糕大到戚风海绵蛋糕，都很详细图片也全，翻译也很到位，

个人认为比西点教科书更好，虽然痛恨日本人，

不过这本书可以说比国内那些什么王森的好100倍不止。

个人玩烘焙一年多，买了很多书，这本非常好非常实用。

55、11年8月开始参照做，今天重新翻了一遍，实在不是很实用，蛋糕种类不多，过程描述不详细，对于一个全新的菜鸟，实在不好用，对于一个已经有点经验的虾，选择和触类旁通也不多。当初夏天为毛给我推荐这本书呢？当时要是知道了君和孟的书，估计启蒙的路会好走很多。

56、书看着很棒~~就是有的甜品不是很想做，其实去网上的美食博客可能更能发现自己喜欢做的甜品~

57、一般，有几个方子挺好用的。

58、这本比上本看的更实用一些，也更基础一些。细节决定成品成败。

59、还好吧...

60、偶是零基础的烘焙新手，书值得一看。写得很详细，内容很充实，图文多，书本纸质很好。由于些基本蛋糕常识不知道，跟着川上文代学做西点，启蒙了我，现在书本都不离手了。

61、一收到就马上翻阅了。作者的写得非常详细，把很多诀窍和重点都罗列出来，把一些遇到的制作失败原因都解释清楚，是我看到的最好最详尽的一本烘焙书。里边还有日式糕点的制作方法，蛮不错的。

62、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...

63、书中前面一部分介绍了基本的西点理论知识，不过个人觉得还是稍微简单了点，如果再详细些，对于初学者来说，会是一个很大的帮助！书中后面制作西点的部分很详细，每个步骤基本上都配上了插图，只要掌握了基本步骤，很好学的！我还没看完，待续中.....

64、初学乍练烘焙，一直希望能找到解释明晰的教科书。购买这本书时，心里很期待它能帮助我成功步入烘焙的世界。它很让我满意，简单、明了的讲解了制作糕点的没个过程和注意事项，我很喜欢。

65、从原料到器材到制作，都十分详细啊，有好多我喜欢的甜点，还有和菓子，非常喜欢

66、很多材料都可以买到，制作步骤也也有很详细的介绍，感觉学会了都可以去开店了~~！每个步骤都有一幅精美的图片做参考，编辑相当详细。还有制作每种糕点需要的必备器具，方便初学者一次性购买齐全了再做，还有制作没款糕点的难易度，还介绍了糕点制作失败的范例，还附有很多面团啊，水果等等的处理方法，总之是再详尽不过了。值得拥有~！

67、图片精美实用,制作过程详细,非常有用的书.

68、以前看着书做过一些烘焙，有时候做好了又不是十分满意的时候，自己不好定位原因。这本书很适宜的解释了我的这些疑惑，我很喜欢。

这本书内容和作者的另一本《最详尽的甜点制作教科书》有相当的重复，如果是超新手，我建议用那本更好。

69、适合烘焙新手，基础工具基础手法基础蛋糕种类和失败分析。自学入门必备。

《西式糕点制作大全》

- 70、很不错的糕点大全，看别人有一本觉得不错才买的！
- 71、这本书由经验丰富的日本作者编写，让我受益匪浅！这本书的步骤、流程图和相关知识非常多，让人在制作过程中保持思路清晰。而且很难能可贵的是，作者把失败的例子和图片都列出来了，而且在阅读过程中，产生的所有疑问，作者都会适时地作出解答，像是非常了解读者的心思~这本书我觉得物超所值，用日本人的专注制作出精致的糕点（日式、西式和异国）！
- 72、做法详实，并且有大量的附图，如果你喜欢西式糕点，并且想向米其林水平看齐的话，这个书是个好的起点。
- 73、讲得很仔细 翻食谱心情好好
- 74、描写很详细，图画很精美。适合新手晋级,介绍了很多制作技巧，可以自由发挥
- 75、解说很详尽的一本蛋糕书。很棒
- 76、自己尝试着做了几款糕点，感觉还不错
- 77、做了这本书里很多面包和蛋糕，零失败，非常好，推荐购买
- 78、实用。
- 79、不是很喜欢这本书中的方子
- 80、书里面在讲制作日本糕点时提到了一个有趣的原材料,道明寺粉,才知道原来偶像剧也是有文化底蕴的,饮食文化.....
- 81、我是一名刚入糕点行业的新手，在懵懂实践了三个月之后开始找理论方面的书，找了很久，才决定这一本，其实也是看花眼之后狠心买的，现在觉得，真幸运，很适合我看，挺好的，基础和升级的知识都有，但我认为不太适合入门的人看，至少要具备一点操作经验才好。
- 82、之前就有入手川上文代老师的另一本书《最详尽的甜点教科书》，这次决定把这本也买了，随手翻了翻发现两本书有类似重复的地方，不过也没关系啦。不得不说日本人做事真的很细致，书里的教学方法很详尽，没有废话，很喜欢。
- 83、这本书里面分解图很详细,对烘焙中需要注意的事项交待的很仔细,能学到烘焙知识.美中不足的是,书里有些食材买不到,大多数点心很精美,制作过程有点太复杂太专业,不是我这种心血来潮做个饼干蛋糕非专业的家庭主妇适用的.如果专业烘焙人员来做呢,里面的配方是家庭式的.不管怎么说,书很好,图片精美,过程详细,知识丰富.
- 84、"I'll be the mom who makes the world's the best chocolate chip cookies." "Our kids are gonna be fat, aren't they."
- 85、十分详尽的书，不但适合初学者，也适合烘焙爱好的升级人士。里面的制作步骤的插图很详细，有点日式的精致到位的作风。印刷和装帧质量都很高，我很满意呢。不过唯一的缺点是，对于初学者来说，本书对烘焙的基本原料没有很仔细的说明，因为这个，我在奶油，鲜奶油和奶油乳酪间挠了很久头皮。。。。汗啊，最后在鲍鱼的书里找到了原料说明，才明白，呵呵。
- 86、据说这本成功率很高？
- 87、看看总归不错的，虽然不是最有名的那些人中间的。最快乐的事情就是对比不同版本的配方
- 88、非常详细的一本烘焙书。新手也适合~
- 89、值得推荐！适合新手，介绍的很详细，还列举了失败的例子，只是最后几个日式点心不是很食用，很多材料买不到。
- 90、难得的靠谱。图示清晰细腻，翻译的也比较严谨。对于新手来说有着极强的可操作性。推荐
- 91、每个配方的细节都很不错哦，配图也很多，还没有尝试制作，但是确实能感觉到简单好吃。。。和君之的配方比起来精致不少。
- 92、嗯
- 93、很好的一本书，除了详细图解的说明制作方法，还把容易失败的原因图片都例明了，我做海绵蛋糕已经失败了两次，这次再按书上图例方法做一次试试，失败是成功之母嘛
- 94、绝对细腻的书。步步分解，每步配图。甜点制作要注意的点非常多，搅拌的方法、比例、烘烤时间等等，书中也会着重描述。就算是新手，买这一本足够。从工具到裱花，超详尽
- 95、很仔细的一本烘焙食谱，适合入门者
- 96、由于担心糕点屋里用料的安全性，我打算自己在家给孩子（儿子三岁）做糕点，买了烤箱，模具。。。和孩子在家弄了两次，又开心又好玩，呵呵，只是不太好吃。

《西式糕点制作大全》

跑到新华书店买了几本糕点的书，不行，太粗放，想起在当当上找一本。就是它。结果到了果然没让我失望：纸张好，关键是教的很细致，操作指导性很强。就像有个老师在一旁指点一样，嘿嘿，要是再带个光碟就完美啦。超级棒！！

97、喜欢日式的糕点，就买回来自己做试试。

98、非常实用

99、非常赞！透着日式的谨致还有精细，就是担心好多材料买不到啊...

100、比《君之》的可操作性稍差，但是写配方比例和原理的部分很强。类似于日本式说明书，李安都说好，你说好不好？

101、日本名师亲自传授，超级简单易学！

《西式糕点制作大全》

精彩书评

章节试读

1、《西式糕点制作大全》的笔记-第1页

刚拿到手的时候特激动，里面配的图图都很漂亮，喜欢的不得了，工序，准备还有注意点也很详细，非常不错！！尤其大爱这提拉米苏的配方，外面的大多回家吉利丁，我特不喜欢这玩意

2、《西式糕点制作大全》的笔记-第1页

是爱吃哒盆友 小小的推荐给你们哟 <http://www.i-dazhe.cn/thread-69467-1-1.html>

《西式糕点制作大全》

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