

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

图书基本信息

书名：<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

13位ISBN编号：9787506479769

10位ISBN编号：7506479761

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：国明

页数：120

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：<http://www.tushu007.com>

## <<人人都爱的经典蛋糕配方>>

### 内容概要

《品质生活·小食代：人人都爱的经典蛋糕配方》非常适合新手入门，不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。

本书中的配方都是经过国明反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这一点能让你有个不错的起步。

希望拥有本书的你，一定要试做。

相信你一定能感受到国明当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

## <<人人都爱的经典蛋糕配方>>

### 作者简介

国明，不美、不in、不青葱，70后煮妇一枚。  
爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房、餐桌和美食课堂，往返于超市、菜场和各式材料小店。  
一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活。

曾与文怡合作出版《从零开始学烘焙》、《从零开始学煲汤》和《夏日最cool冰品DIY》等畅销菜谱书。

现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，时尚生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家中级西点师。

国明的美食专题博客：“国明的下午茶时光”，记录一个普通主妇的美食生活（<http://blog.sina.com.cn/kuikuiaicuier>），登陆新浪微博，加关注“国明姐”就可以跟她直接交流美食心得啦。

## <<人人都爱的经典蛋糕配方>>

### 书籍目录

#### 制作蛋糕前要做的工作

制作蛋糕常用工具和模具

制作蛋糕常用材料

蛋糕的基础操作

家庭烤箱使用小常识

#### Part 01 香浓黄油蛋糕

经典黑巧克力蛋糕

榛果巧克力蛋糕

传统布朗尼蛋糕

巧克力费南雪

贝壳小蛋糕

杏仁柠香小蛋糕

香蕉巧克力玛芬

南瓜玛芬

苹果玛芬

玉米培根蛋糕

新鲜果酱蛋糕

什锦果干芝士蛋糕

无花果鲜奶油蛋糕

蜜桃翻转蛋糕

大理石磅蛋糕

#### Part 02 松软低脂蛋糕

原味戚风蛋糕

可可戚风蛋糕

蜂蜜抹茶蛋糕

南瓜戚风蛋糕

全麦蛋糕

椰香蛋糕

焦糖戚风蛋糕

蔓越莓天使蛋糕

酸奶蛋糕

糯米小蛋糕

玫瑰芝士蛋糕卷

草莓果酱蛋糕卷

双色抹茶蛋糕卷

肉松蛋糕卷

芝士夹心小蛋糕

#### Part 03 浓郁芝士蛋糕

经典提拉米苏

樱桃冻芝士蛋糕

巧克力冻芝士蛋糕

苹果派芝士蛋糕

焦糖香梨芝士蛋糕

大理石芝士蛋糕

纽约芝士蛋糕

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

原味烤芝士蛋糕

蓝莓芝士蛋糕

轻乳酪蛋糕

抹茶冻芝士蛋糕

柠檬冻芝士蛋糕

Part 04 魅力装饰蛋糕

白巧克力树莓蛋糕

莓香抹茶奶油蛋糕

松子巧克力蛋糕

卡通奶油蛋糕

玫瑰奶油蛋糕

附录：蛋糕制作Q & A

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<人人都爱的经典蛋糕配方>>

### 编辑推荐

《人人都爱的经典蛋糕配方》文怡美食烘焙馆首席培训师、美食节目热门嘉宾国明2012年新书来啦！60道经典蛋糕配方，超过100个制作技巧提示，1000张步骤图详解，顶尖糕点名师传授完美经验，60种经典的蛋糕让您感受HOMEMADE的幸福滋味！  
海量精致美食图片和步骤图，能让你新手变达人，达人变大师！  
有时突发奇想想制作某种东西，却因为缺少材料而被搁浅。  
尤其对于一个刚入门的新人来说，材料的简单尤为重要，否则只看着繁多又陌生的材料和复杂的操作步骤就会望而却步了。  
国明的下午茶时光，制作蛋糕其实一点儿都不难！

<<人人都爱的经典蛋糕配方>>

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:<http://www.tushu007.com>