

<<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

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：信太康代

页数：84

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>

## <<幸福甜蜜的芝士蛋糕>>

### 内容概要

本书为《第一次学烘焙》的作者信太康代的另一本作品。

原书出版社为日本boutique - sha，该书介绍了51款美味可口的芝士蛋糕的制作方法，同时，每款还配有详细的步骤图。

让读者一看就会，可操作性强。

<<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&#8226;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>>

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>