第一图书网, tushu007.com

<<甜蜜蜜的烘焙时光>>

图书基本信息

书名：<<甜蜜蜜的烘焙时光>>

13位ISBN编号：9787538164282

10位ISBN编号：7538164286

出版时间：2010-6

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：检见崎聪美

页数：79

译者：赵锦玉

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

第一图书网, tushu007.com

<<甜蜜蜜的烘焙时光>>

内容概要

本书介绍了43款精美蛋糕的制作方法，每一款蛋糕均配有详细的制作说明和步骤照片，使读者能够更快速、更直观地掌握制作的要领，让家庭烘焙不再令人“遥不可及”，情趣DIY更多地走进寻常人家。

第一图书网, tushu007.com

<<甜蜜蜜的烘焙时光>>

作者简介

作者：(日本)检见崎聪美 译者：赵锦玉检见崎聪美，料理研究家，提出任何人都可以制作的美味家庭料理的建议。
她主要研究日本料理、西餐、中华料理以及少数民族料理，是一位思维活跃的人气料理专家。
检见崎聪美的著作有《使用冷冻派皮制作酥脆且美味的甜品和小食》（主妇和生活社）等。

第一图书网, tushu007.com

<<甜蜜蜜的烘焙时光>>

书籍目录

前言制作西点前的准备工作所需用具所需材料所需模具西点制作的Q与APart 1 海绵蛋糕 草莓海绵蛋糕(基础蛋糕) 可可海绵蛋糕 紫苏梅海绵蛋糕Part 2 纸杯蛋糕 核桃纸杯蛋糕(基础蛋糕) 碎巧克力纸杯蛋糕 甜纳豆纸杯蛋糕 樱虾和葱纸杯蛋糕 蓝纹乳酪和蜂蜜纸杯蛋糕 肉桂纸杯蛋糕 核桃焦糖纸杯蛋糕 甜橙皮纸杯蛋糕 薄荷巧克力纸杯蛋糕Part 3 卷糕 甘栗和西洋梨卷糕(基础蛋糕) 荞麦卷糕 咖啡口味卷糕Part 4 奶油泡芙 卡仕达酱泡芙(基础蛋糕) 卡仕达酱的制作方法 4种口味的卡仕达酱 6种奶油泡芙Part 5 戚风蛋糕 戚风蛋糕(基础蛋糕) 帕玛森乳酪戚风蛋糕 粗茶戚风蛋糕Part 6 冷藏式乳酪蛋糕 冷藏式乳酪蛋糕(基础蛋糕) 冷藏式巧克力乳酪蛋糕 冷藏式梅肉乳酪蛋糕Part 7 玛德琳蛋糕 玛德琳蛋糕(基础蛋糕) 香料玛德琳蛋糕 无花果玛德琳蛋糕 黑糖玛德琳蛋糕Part 8 多纳圈 多纳圈(基础蛋糕) 肉桂糖多纳圈 巧克力多纳圈 豆粉和黑糖多纳圈 海苔和七味多纳圈 柠檬糖汁多纳圈 帕玛森乳酪多纳圈 奶油巧克力多纳圈 白巧克力多纳固Part 9 磅蛋糕 磅蛋糕(基础蛋糕) 软糖和甜橙皮磅蛋糕 红茶磅蛋糕Part 10 曲奇 曲奇(基础蛋糕) 水果蛋挞曲奇 柠檬曲奇 芝麻曲奇Part 11 布丁 卡仕达酱布丁(基础蛋糕) 抹茶布丁 咖啡布丁

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

<<甜蜜蜜的烘焙时光>>

编辑推荐

《甜蜜蜜的烘焙时光:自制美味甜点》：大家都想做的超人气甜点，《甜蜜蜜的烘焙时光:自制美味甜点》让你完全掌握！
从零开始耐心讲解，超人气甜点轻松上手！
让我们一起享受美好的甜点制作时光！

第一图书网, tushu007.com

<<甜蜜蜜的烘焙时光>>

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