

<<四季美味芝士蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<四季美味芝士蛋糕>>

13位ISBN编号：9787538164831

10位ISBN编号：7538164839

出版时间：2011-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：石桥薰

页数：87

译者：李瀛

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>

## <<四季美味芝士蛋糕>>

### 内容概要

《四季美味芝士蛋糕》根据一年四季进行分类，介绍了34种新款芝士蛋糕的做法。部分蛋糕都配有详细的步骤图，以便读者更加直观的学习。此外，针对每款奶酪蛋糕，都有相对的“做饼不败秘籍”，针对制作过程中常见的问题指出了解决方法。同时，该书的图片制作精美，呈现在读者眼前的蛋糕都十分诱人。

## <<四季美味芝士蛋糕>>

### 作者简介

作者：（日本）石桥薰 译者：李瀛石桥薰，糕点研究家、金牛座AB型血、现住所长野县；· 在藤野真纪子主办的糕点教室学习3年；· 在此之前著有3本有关芝士蛋糕图书，本书为第四本，是经过千挑万选而成的芝士蛋糕图书，这些芝士蛋糕在纽约也尝试了无数次；· 因为丈夫是吉他手，也非常喜欢西洋摇滚乐和流行音乐，与糕点一样，音乐也成为生活的必需品。

## <<四季美味芝士蛋糕>>

### 书籍目录

只需不断地、不断地搅拌

芝士蛋糕基本制作

经典芝士蛋糕

纽约芝士蛋糕

蛋奶酥芝士蛋糕

基本轻熟芝士蛋糕

普通轻熟芝士蛋糕

烘烤轻熟芝士蛋糕

成功制作的小秘籍

a 面糊不光滑

b 表面烤焦

c 鱼胶凝固变硬

d 不能很好地脱模

e 不能漂亮地切割

\* 没有酸性奶油的时候

\* 一次吃不完的时候

### SPRING

春季

草莓经典芝士蛋糕

草莓雪利酒心形蛋糕

软芝士蛋奶酥轻熟芝士蛋糕

杏肉小型芝士蛋糕

乳酸慕斯轻熟芝士蛋糕

菠菜蛋奶酥芝士蛋糕

小豆樱花轻熟芝士蛋糕

草莓芝士泡芙

马斯卡邦意大利香蕉蛋糕卷

### SUMMER

夏季

葡萄柚和香橙牛奶轻熟芝士蛋糕

甜瓜芝士慕斯冷糕

樱桃经典芝士蛋糕

豆腐轻熟芝士蛋糕

鳄梨轻熟芝士蛋糕

双莓经典芝士蛋糕

蓝芝士洋梨慕斯

### AUTUMN

秋季

苹果芝士蛋糕

红茶芝士棒点心

南瓜布丁风味芝士蛋糕

肉桂卷蛋奶酥芝士蛋糕

美国可可芝士蛋糕

朗姆酒葡萄干风味芝士蛋糕

奶油挂霜三明治

<<四季美味芝士蛋糕>>

甘薯芝士磅蛋糕

栗子马斯卡邦意大利芝士蛋糕

WINTER

冬季

白巧克力经典芝士蛋糕

卡布奇诺风味芝士蛋糕

卡门贝法式软质芝士蛋糕

焦糖巧克力纽约芝士蛋糕

蛋奶酥精制芝士蛋糕

圣诞芝士蛋糕

抹茶新年轻熟芝士蛋糕

薄荷巧克力烤制轻熟芝士蛋糕

木莓情人节芝士蛋糕

红糖轻熟芝士蛋糕

<<四季美味芝士蛋糕>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<四季美味芝士蛋糕>>

### 编辑推荐

《四季美味芝士蛋糕》：简单、实用、美味，芝士蛋糕制作方法大公开，为你带来四季不同的惊喜。

<<四季美味芝士蛋糕>>

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>