

<<戚风蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<戚风蛋糕>>

13位ISBN编号：9787544269148

10位ISBN编号：7544269140

出版时间：2014-2-1

出版时间：南海出版公司

作者：[日]中岛志保

译者：爱整蛋糕滴欢

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>

<<戚风蛋糕>>

内容概要

“中岛老师的烘焙教室”系列是日本烘焙大师中岛志保非常受欢迎的一套作品，包括《笑脸饼干》《麦香蛋糕》《创意饼干》《戚风蛋糕》4本分册。

这套书每一本都有自己的主题的亮点，配方非常有创意，做出的甜点自然随性，就像每天要吃的饭一样，朴素又营养。

戚风蛋糕（chiffon cake）就像轻薄柔软的雪纺绸一样轻盈蓬松。

制作戚风的基本原料主要包括鸡蛋、面粉、油、砂糖和牛奶，都是一般家庭的常备食材。

想做时立刻就能动手，不需要花太多的时间准备，非常适合作为茶点和零食。

熟练掌握基础戚风的做法之后，你也可以根据自己的喜好，灵活添加合适的原料、搭配不同的酱料、变换蛋糕的颜色和造型，做出属于自己的独创美味。

<<戚风蛋糕>>

作者简介

1972年生于新潟县、曾在唱片公司、出版社、越南料理店、天然食品料理店工作。
2006年开设了自己的点心工房——foodmood（美食心情），活跃在各种甜点研究活动中。
她做的甜点以零胆固醇的菜籽油、新鲜鸡蛋、粗制糖、干果、坚果等有益健康的食材为原料，不含黄油和鲜奶油，别具特色。
著有《中岛老师的无添加烘焙书》和“中岛老师的烘焙教室”系列等。

<<戚风蛋糕>>

书籍目录

像饭一样的戚风蛋糕

Part 1 基础戚风蛋糕

柔软Q弹的豆浆戚风

入口即化的柠檬戚风

快手巧克力戚风

沉甸甸的香蕉戚风

Part 2 各种口味的戚风蛋糕

粉红葡萄柚戚风

奶茶戚风

蜂蜜生姜戚风

胡萝卜椰蓉戚风

双层黑芝麻酱戚风

苹果枫糖浆戚风

南瓜核桃戚风

杏仁焦糖戚风

干果黑糖戚风

奶奶的草莓戚风

樱花红豆戚风

甜酒杏干戚风

莓果戚风

烤红薯戚风

梅酒戚风

玉米戚风

没吃完的戚风蛋糕怎么办

戚风脆片

戚风布丁

朗姆巧克力球

萨瓦兰戚风

Part 3 各种特别的戚风蛋糕

草莓酱蛋糕卷

红茶蛋糕坯& 杏果酱蛋糕卷

倍浓巧克力蛋糕卷

柚子蛋糕坯& 豆沙馅蛋糕卷

红薯蛋糕卷

全麦戚风松饼

浆果麦芬

抹茶舒芙蕾蛋糕

豆腐奶油提拉米苏

原味长崎蛋糕

巧克力长崎蛋糕

橘子长崎蛋糕

咖啡长崎蛋糕

酒糟长崎蛋糕

<<戚风蛋糕>>

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>