

<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

图书基本信息

书名：<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

13位ISBN编号：9789570410853

10位ISBN编号：957041085X

出版时间：2010-12-1

出版时间：大境

作者：周淑玲

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>

<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

內容概要

EASY COOK 79

有關正確秤量：模型容量測量、關於測量比重、關於損耗

輕蛋糕與添加物：什麼是輕蛋糕？

輕蛋糕的基本素材、蛋糕的化學添加物

全蛋蛋糕、分蛋蛋糕、天使蛋糕常見Q&A詳細圖解

全蛋蛋糕：熔岩蛋糕、牛粒、蜂蜜蛋糕、杯子蛋糕、鹹蛋糕、鬆餅...16種

分蛋蛋糕：戚風蛋糕、波士頓派、蛋糕捲、奶凍捲、耶誕樹幹蛋糕...19種

天使蛋糕：蜜餞小天使、結婚蛋糕、綿花糖小蛋糕、

玫瑰薰衣草蛋糕...9種

無SP蛋糕：蒙布朗、檸檬小蛋糕、酥皮小蛋糕、千層蜂蜜蛋糕...10種

什麼是SP？

功能及取代

其他蛋糕：乳酪／果凍／慕思：輕乳酪蛋糕、草莓慕思巧克力夾心蛋糕、黑糖紅豆麻糬蛋糕、提拉米蘇...9種

內餡&霜飾：香草奶油布丁餡、焦糖、咖啡奶油霜、自製亮光膠、鬆軟白乳酪...13種

擠花袋與擠花、材料&器具、關於烤箱的Q&A

「周老師的美食教室」不只配方詳細精確，更禁得起試作與詢問

不論是烘焙或料理，只有材料名稱與數字配方是不夠的。

雖然只要將雞蛋、砂糖、麵粉、奶油...這些材料混合，就可以製作出美味的糕點。

但是只有配方比例，沒有精確的解說，往往就是製作失敗的原因。

許多朋友們在製作糕點的過程中，產生許多疑問...例如：

Q：為什麼全蛋蛋糕不夠蓬鬆、體積小

Q：為什麼蛋糕表皮之下有溼黏層？

Q：為什麼蛋糕在爐中膨脹得非常高，出爐後下陷異常嚴重？

Q：烤箱溫度不準該怎麼辦？

火候不平均如何處理？

Q：為什麼不需要泡打粉也可以讓蛋糕膨得很美？

Q：為什麼不能減糖？

這些問題的答案，周老師都能一一仔細解答。

詳實的配方雖然是重點，但食譜書真正的精髓在於：融會貫通與理解。

這一本周老師的美食教室「輕蛋糕」不只配方詳細精確，更禁得起試作與詢問，讓讀者在瞭解後試作，成功後充滿信心。

100%天然無化學添加物，詳細正確的美味蛋糕

這本周老師的美食教室「輕蛋糕」從企劃初期就有三個明確的目標：

第一是不使用任何添加物。

添加物有其必要性，無法完全避免，就連基本材料如麵粉、奶油等都有添加物，不過這些大宗物資都

<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

受到嚴密的控管，出了問題很容易察覺，只要從正常管道採買，製作時不再額外加入化學物質，就可以稱得上天然與健康。

第二個目標是寫出真正受到喜愛的蛋糕。

喜歡一個蛋糕的原因，往往是因為家人、朋友們喜歡，只要他們開懷享用還回味無窮，就知道這是一個美味的蛋糕。

不曾有人因它而快樂的美食，就無法感受到它的魅力，這本書裡的每個蛋糕，幾乎都有忠實的擁護者，所以都是周老師認為值得與讀者分享，並且希望能透過文字和圖像傳達它們的魅力。

第三個目標是寫出詳細正確，又有原創性的食譜。

詳細與正確，當然是任何工具書的基本條件，不過若只是重覆已有的食譜，又覺得多此一舉。這本書裡雖然也有少部份曾經發表過的食譜，但大多是創新的配方和做法，希望這樣能帶給讀者更多有用的資訊，並且引發更美好的靈感與創意。

800張步驟圖 + 120分鐘DVD，新手也能輕鬆製作

書中將輕蛋糕分為五個單元：全蛋蛋糕、分蛋蛋糕、天使蛋糕、無SP蛋糕以及包括乳酪 / 果凍 / 慕思...等的其他蛋糕。

每一個單元都有最完整的介紹，除了詳實的配方外，每一種蛋糕都有清楚的步驟圖，搭配上120分鐘的DVD，即使是烘焙新手，也可以沒有困惑的在家製作所有書中的美味蛋糕。

希望讀者們都能從中享受100%天然、無化學添加物、健康又簡單的手作「輕蛋糕」。

DVD120分鐘

6種蛋糕種類詳細影音教學：全蛋蛋糕、分蛋蛋糕、天使蛋糕、無SP蛋糕、輕乳酪蛋糕...以及蛋白打發、全蛋打發、比重測試、鮮奶油打發...等基本手法應用示範。

<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

作者簡介

超過350萬人點閱 烘焙界高人氣名師---周老師的美食教室

blog.yam.com/homeeconomics

周淑玲，民國50年生，台灣省桃園縣人。

師範大學家政教育系學士，師範大學家政教育研究所碩士，一直擔任中學專任家政教師至今，並以撰寫食譜、教授美食為樂。

第一本食譜是民國79年出版的「沁涼小館」。

民國94年為教學而建立部落格「周老師的美食教室」，並與國內外同好朋友分享烘焙和各種中西式點心的心得。

<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

書籍目錄

作者序6

有關正確秤量8

模型容量測量

關於測量比重 DVD

關於損耗

輕蛋糕與添加物10

什麼是輕蛋糕？

輕蛋糕的基本素材

蛋糕的化學添加物

全蛋蛋糕14

基本全蛋蛋糕15

全蛋蛋糕常見Q&A18

蜜糖迷你蛋糕20

蔥花肉鬆鹹蛋糕捲 21 DVD

巧克力杯子蛋糕24

抹茶紅豆銅鑼燒25

無發粉原味鬆餅26

地瓜鬆餅26

奶油餡雞蛋糕28

蔬菜鬆餅29

蒸鹹蛋糕30

巧克力棉棉派32

蛋黃小西餅（牛粒）34 DVD

熔岩蛋糕36

古典蜂蜜蛋糕38

鮮味豆腐小鬆糕39

童年的電鍋蒸蛋糕43

草莓花籃蛋糕44

分蛋蛋糕46

基本分蛋蛋糕47 DVD

蛋白打發的三大重點49

分蛋蛋糕常見Q&A50

咖啡蛋糕捲52

花生花紋捲54

大理石蛋糕56

波士頓派58

芋泥波士頓派60

焦糖焗布丁蛋糕63

奶凍捲64

薯泥杯子蛋糕65

焦糖奶油蘭姆香蕉蛋糕66

鮮奶油水果夾心蛋糕68

伯爵鳳梨燭型蛋糕70

超軟杯子蛋糕72

<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

- Coco蛋糕74
- 膠凍布丁蛋糕77
- 胡蘿蔔果醬捲78
- 耶誕樹幹蛋糕80
- 超軟黑森林蛋糕82
- 無發粉格子鬆餅及藍莓鬆餅84
- 天使蛋糕86
- 基本天使蛋糕87
- 天使蛋糕常見Q&A89
- 蜜餞小天使91 DVD
- 荔枝果凍天使蛋糕92
- 綿花糖小蛋糕92
- 白蘋果小天使93
- 玫瑰薰衣草蛋糕94
- 百香果天使96
- 橘子優格冰蛋糕98
- 椰香超軟天使蛋糕100
- 三層結婚蛋糕103
- 無SP蛋糕104
- SP的功能及取代105
- 低甜蜂蜜蛋糕106
- 蒙布朗蛋糕108
- 千層蜂蜜蛋糕110
- 芒果奶凍蛋糕112
- 馬林櫻桃蛋糕113
- 檸檬小蛋糕116 DVD
- 黑糖桂圓迷你蛋糕 / 蔓越莓迷你蛋糕119
- 古典巧克力蛋糕120
- 酥皮小蛋糕122
- 金字塔蛋糕124
- 其他蛋糕：乳酪 / 果凍 / 慕思125
- 高成份輕乳酪蛋糕126 DVD
- 輕乳酪蛋糕常見Q&A128
- 低成份輕乳酪蛋糕129
- 無麩質芋泥蛋糕129
- 大理石乳酪蛋糕130
- 藍莓乳酪蛋糕132
- 草莓慕思巧克力夾心蛋糕137
- 鮮奶水果慕思蛋糕捲138
- 草莓煉乳麻糬蛋糕139
- 黑糖紅豆麻糬蛋糕139
- 酪梨乳酪蛋糕141
- 提拉米蘇142
- 內餡 & 霜飾144
- 香草奶油布丁餡145
- 抹茶鮮奶油146
- 奶油布丁加發泡鮮奶油146

<<周老師的美食教室「輕蛋糕」：>>

發泡鮮奶油146 DVD
自製亮光膠146
奶油巧克力夾心147
玫瑰薰衣草糖霜147
無糖香草奶油霜147
巧克力表面霜飾147
咖啡奶油霜148
融化巧克力148
鬆軟白乳酪148
焦糖149
擠花袋與擠花150
材料&器具152
烤箱的選購158
烤箱的Q&A

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>