

<<戚風鹹蛋糕&戚風甜蛋糕Chiffon >>

图书基本信息

书名：<<戚風鹹蛋糕&戚風甜蛋糕Chiffon sale & sucre>>

13位ISBN编号：9789866210112

10位ISBN编号：9866210111

出版时间：出版菊

作者：小島喜和

页数：96

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>

<<戚風鹹蛋糕&戚風甜蛋糕Chiffon >>

內容概要

只要一個模型就能有千變萬化的蛋糕出爐！

口感潤澤、膨鬆柔軟的戚風蛋糕，一直是大家最喜歡也最想學的一種。

麵糊的材料非常單純：雞蛋、砂糖、低筋麵粉、油、水和鹽即可。

都是家裡唾手可得的材料，想到時立刻就能製作。

依照過去一般戚風蛋糕食譜製作時，經常會剩下許多蛋黃。

本書中，基本上使用的是蛋黃和蛋白各3個的食譜，完全不會有剩餘蛋黃不好使用的問題。

Chiffon sale 中的「sale」，在法文中是「鹹味」的意思，而Chiffon sucre的「sucre」則是「添加了砂糖」之意。

戚風鹹蛋糕...就是戚風蛋糕中加了鹽嗎？

或許有人會這麼認為也說不定，但其實戚風與鹹味真的是絕妙搭配。

咖哩、味噌...等，對於這些初次聽聞的新風味，一定會非常震驚訝異。

戚風甜蛋糕，則是紅茶、藍莓...等大家所熟知的甜點蛋糕。

本書所介紹的就是從基本口味進而稍加變化的各式食材等，種類豐富、變化多樣，搭配組合的食譜配方。

沒有模型時用紙杯也OK！

變化55種戚風蛋糕 在「戚風鹹蛋糕&戚風甜蛋糕」書中，都有詳細的圖解步驟及做法，更細分為：
．基本麵糊做法：基本材料加入各種食材，就能自由地變化口味！

．輕鬆完成！

戚風甜蛋糕：水果風味、咖啡館風味、日式風味、更多充滿樂趣的搭配組合...等 ．各種材料替換麵糊的變化 ．戚風蛋糕的送禮包裝！

．簡單道地！

基本的戚風鹹蛋糕：蔬菜風味、香料&調味料風味、肉類&乳製品風味、更多充滿樂趣的搭配組合...等 ．用具、模型介紹 只要能熟練地製作基本的戚風蛋糕麵糊，就能隨意自由地嘗試添加搭配其他的食材。

可以當成每天的點心、正餐，或是在特別的日子製作。

請大家輕鬆地試試看吧。

<<戚風鹹蛋糕&戚風甜蛋糕Chiffon >>

作者簡介

小島喜和 (Kojima Kiwa) 日本人氣名師。
大學畢業後經歷企業任職，再至美國、法國糕點學校學習點心及麵包的製作並取得認證。
回到日本，在東京都內的糕點教室修習教師課程，並取得資格。
於東京都內餐廳的糕點部門任職，並在高知縣及東京都傳授西式糕點課程。
2003年在東京新宿區西落合開設了糕餅舖“Tee ' S”。
不論是教室或店舖都希望能讓大家感受到季節的變化，因此選用可以體驗到生產者用心的當季食材。
著有『蛋糕與餅乾 - - 甜自心中的美味』（西東社）。

<<戚風鹹蛋糕&戚風甜蛋糕Chiffon >>

書籍目錄

Part1 試著烘焙基本的戚風蛋糕吧！

基本麵糊的製作方法 基本的戚風鹹蛋糕黑胡椒的戚風鹹蛋糕 基本的戚風甜蛋糕香蕉戚風蛋糕 戚風蛋糕的送禮包裝 為了能更美味享用 Part2 簡單道地！

戚風鹹蛋糕蔬菜風味橄欖戚風蛋糕 紅蘿蔔戚風蛋糕 芝麻香蔥戚風蛋糕 番茄乾戚風蛋糕 番茄辣味戚風蛋糕 香炸洋蔥戚風蛋糕 南瓜戚風蛋糕 豆漿&三色豆戚風蛋糕 蕎麥戚風蛋糕 香料&調味料風味陳年葡萄酒醋戚風蛋糕 岩鹽香草戚風蛋糕 黃芥末&培根戚風蛋糕 咖哩洋蔥戚風蛋糕 蔥花味噌戚風蛋糕 薑汁戚風蛋糕 肉類&乳製品風味卡門貝爾起司戚風蛋糕 奶油起司燻鮭魚戚風蛋糕 帕瑪森起司戚風蛋糕 香料臘腸戚風蛋糕 更多充滿樂趣的搭配組合義式番茄沙拉 沙拉盅 三明治 法式烘餅 焗烤 Part3 輕鬆完成！

戚風甜蛋糕基本風味巧克力戚風蛋糕 巧克力豆戚風蛋糕 藍莓戚風蛋糕 紅茶戚風蛋糕 黑糖戚風蛋糕 水果風味柳橙戚風蛋糕 栗子戚風蛋糕 蜂蜜檸檬戚風蛋糕 焦糖蘋果戚風蛋糕 檸檬罌粟籽戚風蛋糕 杏仁橙皮醬戚風蛋糕 咖啡館風味楓糖核桃戚風蛋糕 椰香戚風蛋糕 蘭姆葡萄乾戚風蛋糕 咖啡戚風蛋糕 黑醋栗全麥戚風蛋糕 岩鹽焦糖戚風蛋糕 裸麥戚風蛋糕 蜂蜜香料戚風蛋糕 日式風味抹茶戚風蛋糕 黑芝麻戚風蛋糕 蕎麥甘納豆戚風蛋糕 更多充滿樂趣的搭配組合薩瓦侖蛋糕 晨間的英式點心杯 巧克力火鍋 巧克力聖代 蜂蜜香料戚風低脂三明治 用具清單

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>