

# 四季的幸福烘焙



[四季的幸福烘焙\\_下载链接1](#)

著者:韩善明

出版者:

出版时间:2012-3

装帧:

isbn:9787534953743

《四季的幸福烘焙》内容简介：Mayo按照对各个季节的感受设计出77个独特的烘焙方子，享受这每季的幸福烘焙时刻吧。

Spring at last：樱花模样的蛋白饼干，清新春日感觉般的草莓彼士裘依蛋糕卷……

Summer

Breeze：充分利用应季水果吧，清爽的柠檬蛋糕，让眼睛和味蕾得到双重享受的覆盆子甘那许派，诱人醇香杏仁霜配方的蜜桃塔……

Autumn

Goodbye: 燕麦等谷物粗粮, 香气扑鼻的核桃、碧根果和榛子等各种坚果, 还有吸收了整个夏日阳光的各类果干, 体验这些天然材料的独特魅力吧。特别添加裸麦粉和黑砂糖的花生酱杯子蛋糕, 特别加入胡萝卜的意大利脆饼……

Winter

Holic: 散发着浓郁巧克力香气的蛋糕和热气腾腾的圣诞热红酒, 可以让最冰冷坚硬的心顷刻融化。一方难求的独特的香浓巧克力布朗尼, 会点亮任何一个冬季聚会的好时巧克力造型蛋糕……

Gift for you: 亲手包装的礼盒, 包含着烘焙者温暖的心和浓浓的情。

作者介绍:

◆Mayo

是一名插画师, 她不仅热爱亲自动手烘烤喜爱的糕点, 而且认为, 以最大的诚意为了家人和朋友烘烤蛋糕并精心地为此装饰, 是自己最幸福的时刻。一直思考着如何才能使艺术的感性与西点完美结合, 是一个会亲自动手尝试的、每一个瞬间都能感受到幸福的烘焙者。

◆这本书的配方是我按照自己对各个季节的感受来设计的, 但是你不一定非得按照本季给出的目录来制作。在暴风雪肆虐的冬季也可以烘烤一盘樱花模样的蛋白饼干, 而身子发懒的时候也可以烤一个清爽的柠檬蛋糕。大家尝试着实施季节的自我催眠吧。

——Mayo

目录: 让烘焙变得更加简便的烘焙工具 008

烘焙前须知的烘焙材料 010

乳制品 011

粉类 012

糖类 013

坚果类&干果类 014

巧克力 015

浆果类 016

调味酒及香料 017

基础塔皮 018

基础饼干 020

卡士达酱 021

奶油霜 022

蛋白糖霜 023

鲜奶油的打发 024

杏仁霜 024

意大利蛋白霜 025

法式蛋白霜 025

Spring at last

樱花蛋白饼干 030 草莓雪球 032 草莓大理石饼干 034 蓝莓曲奇卷 036 伯爵奶茶饼干

037 开心果黄油饼干 038 草莓彼士裘依蛋糕卷 040 草莓泡芙 042 婚礼糖霜饼干

044 树莓杯子蛋糕 045 复活节杯子蛋糕 046 日式小鸡和果子 048 草莓马卡龙

050 草莓优酪乳沙冰 052 草莓红茶 053 鲜奶油原味司康 054 浓缩奶油

056 草莓夏洛特蛋糕 058 红茶 062 杯垫的制作 066

Summer Breeze

柠檬凝乳 072 柠檬蛋白塔 074 柠檬玛德琳 076 柠檬姜茶 078 桑格里亚果酒 079

橙香茶点蛋糕 080 覆盆子乳酪塔 082 覆盆子甘那许派 084 乡村风樱桃芝士蛋糕 086

豆乳奶油奶酪布丁 088 奶油焦糖布丁 090 白巧克力免烤芝士蛋糕 092蜜桃塔  
094香蕉吐司布丁 096无花果优酪乳布丁 098蓝莓果酱 099蓝莓沙冰  
100烘烤型蓝莓芝士蛋糕 102蓝莓司康 104红茶糖浆 106 冰红茶 107  
Autumn Goodbye  
家庭自制什锦麦片 112什锦麦片条 114经典黄油酥饼 116胡萝卜杯子蛋糕  
118全麦花生酱饼干 120花生酱杯子蛋糕 122胡萝卜白巧克力豆意大利脆饼  
124柿饼核桃意大利脆饼 126黑米巧克力意大利脆饼 127伯爵达垮司(蛋白杏仁饼)  
128奶茶 130甜南瓜奶昔 131卡士达布丁 133蕾丝饼干 133牛奶焦糖酱 134南瓜奶酪塔  
136意式咖啡布朗尼 138南瓜树叶饼干 140奶茶布丁 142全麦燕麦饼干 144樱桃黄油酥饼  
146  
Winter Holic  
魔鬼巧克力塔 152香浓巧克力饼干 154香浓巧克力布朗尼 156热红酒 158黑巧克力司康  
160香橙巧克力杏仁饼干 162雪花肉桂饼干 163法式经典巧克力蛋糕  
164红酒巧克力酱马卡龙 166圣诞树根蛋糕 170LOVE巧克力夹心饼干  
172橙香方砖巧克力 174岩浆巧克力蛋糕 176奶茶焦糖味太妃糖 178好时巧克力造型蛋糕  
180好时曲奇方块 184圣诞糖霜饼干 186  
Gift for you  
饱含真情的礼物包装 190  
以自然的风格包装日式果子、司康 190  
用可爱的方法包装小饼干 192  
蛋糕和塔的包装 96  
布丁与巧克力的包装 198  
为你特别准备的礼盒 200  
情人节的礼盒 200  
自然风礼盒 201  
后记 202  
· · · · · (收起)

[四季的幸福烘焙\\_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

甜点

最美的烘焙

料理

生活

插画家的四季烘焙

精致生活

## 评论

比较一般

-----  
图片很美好~原来就是我当年看到的那个博客的博主啦~作为造型的构思还不错~

-----  
我很喜欢后面的装饰那个篇幅，看上去很好看，昨天尝试了小鸡和果子，只有一个做的比较好，需要继续锻炼，很可爱呢

-----  
买一本收藏吧，摆拍、照片质量超高。韩国引进版

-----  
比较美貌，实用性和详细度不如君之那本

-----  
摄影美，方子都是网上可以找到的，以后不会再花钱买烘焙书

-----  
编写都认真，纸张不能表现出美丽的图片质感啊，真遗憾！

-----  
师傅说像卖香草的咩哈哈

-----  
不是最专业的烘焙书，但算是最有情调的一本，找机会买一本收藏

-----  
拍照太有爱了。。。。内容也很丰富，见识了许许多多没见过的蛋糕盒茶点~~~是一本非常值得实践一下的精美料理书，最爱的是封面。。。。

-----  
风格很小清新 但是作为甜点书并没有同类其他的书籍好

-----  
配方新颖不随大流，过程也很详细。

-----  
還不錯 都挺簡單清新的

-----  
很漂亮的一本书，内容很丰富，最适合我这种天天抱着流口水不实际操作的人

-----  
南图，亮丽有爱。

-----  
比较适合初级入门者读的一本书

-----  
四季该很好，你若尚在场。

-----  
不错，学到一些不错的点子；文章的顺序也很有意思，按照四季来推荐甜点和饮品；后面还附有各种漂亮的包装方式~

-----  
非常用心的书。图片设计皆美。

-----  
图片明媚

-----  
[四季的幸福烘焙 下载链接1](#)

## 书评

有时候会和老公一起闲聊，说，喜欢过什么样的日子。我说，我喜欢每天早上起床，给你和女儿做营养丰富的早餐，吃完后，为你们两个每人装一份创意和爱心满满的便当，然后，送你出门上班，送女儿去上学，回到家里，开始我一天的工作。做起我心爱的手工，和全世界有共同爱好的朋友...

-----  
人活一张嘴，活在这个世上，就离不开吃喝玩乐，吃排在第一位，必须有其重要性。我就是个爱吃的人，而且是一个挑嘴的人。对吃讲究，是对自己负责。我爱烹饪，做各种美食，同事朋友都爱周末没事来我家蹭餐饭，美名其曰：聚餐联系感情。看到《四季的幸福烘焙》随手带回家，翻...

-----  
收到这本《四季的幸福烘焙》之后便马上开始了我的烘焙学习，一直以来都对做饼干呀蛋糕呀面包呀情有独钟，在自己将精心忙碌的成果端给家人或者朋友品尝的时候，心里很甜很甜。  
《四季的幸福烘焙》这本书的新颖独特之处在于其配方是作者按照她对各个季节的感受来设...

-----  
这是一本美食书，里面有很多精致的图片，详尽的介绍，可以了解和学习各种甜品知识。  
内容丰富，对于我这三脚猫功夫来说，可以做做这个，挑挑那种，这种做了尝尝鲜，那种做了品品味，真的非常适合。有我特喜欢的各种美味蛋塔，蛋塔虽然普通，可那种绵密的感觉让人难忘，就很想学...

-----  
《四季的幸福烘焙》刚开始看这本书的封面，总以为是做蛋糕的一本烘焙书，翻开里面才知道，内容可多了。不但有蛋糕，还有其他许许多多的东西。  
“春天来了”里面有樱花蛋白饼干，草莓雪球，蓝莓曲奇卷，伯爵奶茶饼干草莓泡芙，

树莓杯子蛋糕，日式小鸡和果子，草莓马卡龙，草莓优...

-----  
很多人看到喜欢的书，就说这本书让她口水了，而《四季的幸福烘焙》是真的让我既“口水”又“口水”！口水这是一本太精美的书了，口水这边书里面的好吃的太多了。对于我这个吃货，看到好吃的，都是走不动路的主~~看到这么精美的书，高档的纸，精美的印刷，精彩的内...

-----  
第一眼看到这本《四季的幸福烘焙》封面时我就喜欢，身为家庭主妇的我，有时候最想做些糕点给家人品尝，而这本书的到来正好满足了我的欲望。里面介绍了烘焙的各种工具以及所需的配料，还介绍了各种饼干、蛋糕，布丁以及红茶的制作方法，总共有77款搭配供大家学习。四季的搭配...

-----  
看过不少有关烘焙的书，有不少书都有一些通病，比如，材料选用比较偏门，不容易采购，制作步骤比较简单。但《四季的幸福烘焙：Mayo给你的77个美妙配方》这本书几乎没有这类通病。比如，制作步骤很详尽，很多关键的地方还搭配了图片，这样对于新手来说是相当有好处的。比如有关...

-----  
我是烘焙新手，严格说，我还是烘焙门外汉。但我喜欢捣鼓面食面点。每次在网上看那些卖烘焙新手材料包的时候，都不知道该如何选择。我想我还是先了解一些基础知识比较好。这本书里第一章和第二章就是为新手介绍烘焙工具和烘焙材料，很适合我。对，还有鲜奶油的打发，据说很难哦...

-----  
每次经过蛋糕房，飘来的香气总是勾引着我的味蕾，可是越来越多的食品添加剂正在悄悄地危害我们的健康，人造色素，人造奶油，一切都开始变味，如果自己能在家里做出美味的点心，健康又美味，何乐而不为呢。这本由韩国人Mayo编写的,由马艳翻译的韩国烘焙类热销图书《四季的幸...

-----  
对于一个吃货来说，吃甚至比穿还要重要。爱逛美食店，进去就出不来，钱包总是第一时间被秒杀掉。。。于是一直打着减肥的旗号大吃特吃。。却从来没有想过自己也可以在家做乳制品，做巧克力和奶昔，直到看到本《四季的幸福烘焙》。从前对烘焙的理解很单一，以为就是简单的烤烤...

-----

喜欢烘焙的人，都喜欢精致的东西，正如这本书一样，四季的美食，共介绍了77款搭配每个季节时令水果的烘焙糕点。听着这些好听的名字，想像手中拿着这些美味的食品，是不是觉得口水都快流出来了，是不是很吸引人啊。

“春天来了”里面有樱花蛋白饼干，草莓雪球，蓝莓曲奇卷，伯爵...

一年四季都能够自己亲手烘焙喜爱的点心真是件幸福的事情。而在享受这一幸福过程的时候，有《四季的幸福烘焙》手工书做指导更是幸福，因为这本书会根据一年四季春夏秋冬不同季节适合的diy烘焙水果点心的不同介绍各种应季水果点心，避免了冥思苦想的痛苦过程。当你有动手做糕...

从书名上看，与其说是四季的幸福烘焙，不如说是作者赠与读者的77个烘焙配方。翻看目录的时候，作为不是纯正吃货的我，就已被“勾引”的蠢蠢欲动。作为还没入门槛的烘焙初学者，我始终对乳制品的名称有些混淆，譬如黄油、譬如奶油奶酪和鲜奶油，这些从字面上看似相同的东西，实...

拿到书的那一刻，感觉沉甸甸的！~

翻开厚实的书页，展现在我眼前的《四季的幸福烘焙》让我倍感幸福，插图颜色温和雅致，文字详尽细致，是一本质量过硬的好书。

书中先介绍用具，使用方法，让新手不会看到工具的时候一脸的迷茫，可以很快的知道什么工具的作用是什么，从这就可以...

因为家里有小宝，所以去年自己也败了台烤箱。开始是从网上找了些教程，跟着学做，吃起来也很美味，小孩也很喜欢吃。

看了《四季的幸福烘焙》一书，介绍的内容也丰富，从如何选购简便的烘焙工具，还有烘焙前须知的烘焙材料，包括从“春天来了”、“凉凉夏日”、“再见秋天”、“...

这是一本来自韩国的烘焙书，教会我们在烘焙时可以随心所欲添加自己喜爱的配料。这本《四季的幸福烘焙》首先介绍了让烘焙变得更加简单的工具还有各种烘焙材料，然后就是很多种种美妙的配方，最后教大家怎么样做饱含真情的礼物包装。

整本书中的烘焙作品简单易学，图片赏心悦目...

刚收到这本书没多久，随意翻了翻，只看着诱人的插画就让我垂涎三尺了。这本书介绍了许多糕点的烘烤方法，对蛋糕的一些装饰都很漂亮，可以说作者讲艺术的感性与西点结合在一起，真的很有漂亮，对于喜欢烘烤糕点的读友们真的很值得啊。

插画很漂亮，步骤挺详细的，照着慢慢做...

-----  
每次看到点心店里各式美丽的创意都不禁心痒痒的，烤箱买了许多却总是闲置，不是懒得动，真是不知道怎么弄，总觉得烤出来少了几分别致的色彩。  
所以拥有这本《四季的幸福烘焙：Mayo给你的77个美妙配方》绝对是必不可少的一件事。这本书教给你每一种配料的特征与用法，各种基础成...

-----  
《四季的幸福烘焙》这本书从最基础的烘焙工具和烘焙材料开始介绍，即使是烘焙的门外汉，也能够很快上手，对烘焙的材料初步加工也做了讲解，如鲜奶油的打发，鲜奶油的打发也是基础也是难点。之后再介绍不同类型的点心做法，可谓由浅入深。  
《四季的幸福烘焙》的主要特点是利用...

-----  
[四季的幸福烘焙\\_下载链接1](#)