

超Q润戚风蛋糕



[超Q润戚风蛋糕 下载链接1](#)

著者:赤堀博美

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2012-7

装帧:

isbn:9787538175028

《超Q润戚风蛋糕(蛋糕达人电视冠军西田喜孝特别指导)》中毫不藏私地告诉读者如何作出口感与众不同的戚风，从蛋黄麵糊的作法、蛋白霜的打发重点、烘烤诀窍到脱模方

法，只要掌握住基本窍门，就可以尽情去尝试个人喜好且风味独具的戚风蛋糕了。蛋糕职人电视冠军西田喜孝先生还特别指导人气蛋戚风的作法，并公开个人私藏独家秘方。只要按照书中步骤一步一步来，相信你也可以成为戚风蛋糕达人哦！

作者介绍:

目录: 坚持超Q润口感
挑战Q润戚风的4个重点
为了避免失败，先确认一下手边的器具吧！
为了烘烤出美味戚风，请慎选材料
Q润戚风的基本配方
红茶戚风彻底教战手册
红茶戚风
首先精準秤量材料
先从蛋黄麵糊开始作起
最重要的蛋白霜制作
将蛋黄麵糊与蛋白霜拌匀烘烤
烘烤完成到脱模
请搭配鲜奶油一起食用
最受欢迎的戚风蛋糕口味
超Q润戚风蛋糕创意变化
柳橙戚风
用红橙汁来作柳橙戚风
柳橙果酱戚风
巧克力戚风
香蕉戚风
肉桂戚风
加州风戚风
咖啡戚风
起司香草戚风
奶油花生戚风
蓝莓大理石戚风
芝麻大理石戚风
椰奶凤梨戚风
健康戚风
自创配方的法则
选用自己喜欢的果泥或果酱当作素材
杏仁戚风
南瓜戚风
桃子戚风
艾草戚风
奶油乳酪戚风
苹果戚风
白豆沙戚风
利用果汁或茶等液态素材
蔬菜健康戚风
葡萄戚风
莱姆戚风
可尔必斯戚风
香料茶戚风
葡萄柚戚风
石榴戚风

人气蛋糕也可以用Q润戚风来制作哦！
草莓戚风蛋糕
香蕉巧克力戚风
蒙布朗风戚风
白味噌&黑糖戚风
樱花戚风
专访戚风达人－西田喜孝
蛋戚风
挑战西田师傅的戚风对话
两个坚持派的蛋戚风
戚风蛋糕的科学
制作蛋黄面糊的Q&A
制作蛋白霜的Q&A
确实了解了失败的原因，才能呢感往下一次的成功迈进！
．．．．．[\(收起\)](#)

[超Q润戚风蛋糕_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

完美戚风

唯有美食不辜负爱。

后厨

厨房

D

Cooking

评论

终于有引进版啦，撒花。内地版比台版便宜太多了，2012年秋天出的

书的封面和排版有乡土风，和中岛老师的那本书完全两种风格。内容挺有用的，解答了一些疑惑。打发蛋白不要到硬性发泡，如果减糖7寸的中空模最少要10克糖，但是书里的戚风看着气孔好大哦

这是一个悲剧。看这本书之前在网上随意down了个方子，做好蓬松柔软细腻，唯一缺点就是拿出来后塌了点。照这本书的方子试了一下，不仅也会塌，还开裂，像面包，吃起来那结实劲儿简直了。啧啧！书的编排也不好，跟着步骤做还得前前后后翻来翻去的找。

纯朴之下，是柔软，香甜~~生活本就如此！O(∩_∩)O~

国内某些烘焙达人书里写的戚风跟这个比简直弱爆了……内什么，大家还是看日本师傅著的烘焙书吧

[超Q润戚风蛋糕_下载链接1](#)

书评

[超Q润戚风蛋糕_下载链接1](#)