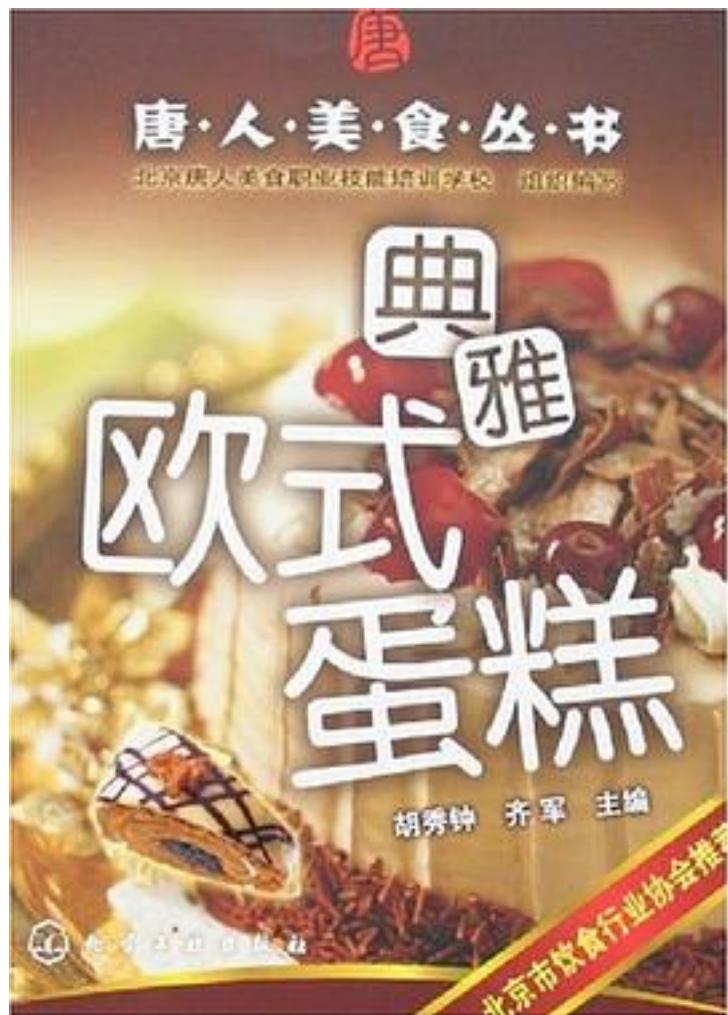


典雅欧式蛋糕



[典雅欧式蛋糕 下载链接1](#)

著者:胡秀钟

出版者:7-122

出版时间:2008-11

装帧:

isbn:9787122000187

本书主要介绍海绵类、戚风类、奶酪类、油脂类、慕司类欧式蛋糕配方和制作图解，图

片丰富，创意独特，原辅材料配方详尽，对投料顺序、搅拌状态等关键操作详细图解，真正“手把手”式传授，可帮助蛋糕制作经营商户、蛋糕操作师、参加蛋糕制作技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

作者介绍：

目录: 制作工具和主要原料介绍海绵类蛋糕 瑞士海绵卷蛋糕 巧克力海绵蛋糕
提子海绵蛋糕 水果海绵蛋糕 咖啡卷 海苔蛋糕 大理石蛋糕 枣泥核桃蛋糕
双色纸杯蛋糕戚风类蛋糕 戚风蛋糕卷 肉松戚风卷 咖啡伴侣蛋糕 可可戚风卷 红茶蛋糕
绿茶蛋糕 彩虹戚风蛋糕 黄金吞枕蛋糕 奶油戚风蛋糕 天使蛋糕 虎皮蛋糕奶酪类蛋糕
轻奶酪蛋糕 意大利酸奶蛋糕 鲜奶奶酪蛋糕 酸奶奶酪蛋糕
大理石奶酪蛋糕 咖啡奶酪蛋糕 椰香奶酪蛋糕油脂类蛋糕 硬奶酪蛋糕 核桃奶油杯戟
香蕉蛋糕 黄油蛋糕 马芬蛋糕 魔鬼巧克力蛋糕慕司类蛋糕 提拉米苏 瑞士奶酪慕司
巧克力奶酪慕司 巧克力咖啡慕司 红豆奶酪慕司 安马雷图
欧式巧克力慕司欧式蛋糕的装饰
· · · · · (收起)

[典雅欧式蛋糕](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

DIY蛋糕

生活

食谱

中国

cookbook

评论

我擦不能更坑了

5分鐘翻完 再也不想翻第二次!!!

一步一步学做蛋糕，不过经验始终最重要

方法不详细 蛋糕备料数目太大 一般家庭不适用

[典雅欧式蛋糕 下载链接1](#)

书评

[典雅欧式蛋糕 下载链接1](#)