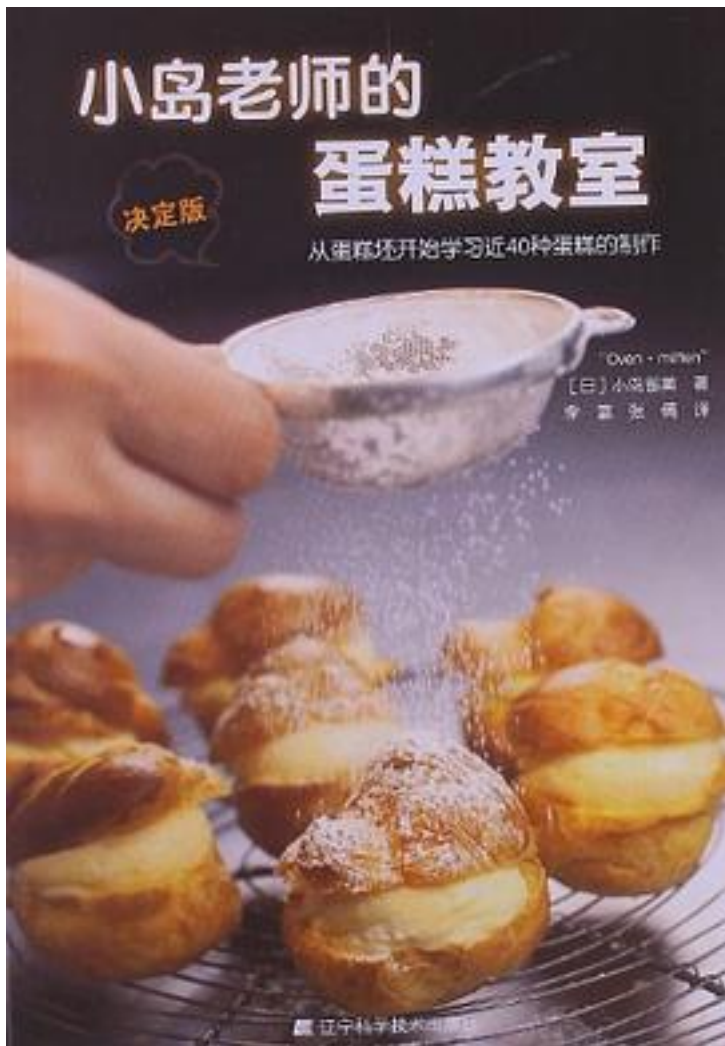


小岛老师的蛋糕教室



[小岛老师的蛋糕教室_下载链接1](#)

著者:小岛留美

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2013-2

装帧:

isbn:9787538178395

《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》将从制作点心的基本动作搅拌、打发、刮盆开始讲解。橡皮刮刀的拿法、用法环节也会细致讲解，请您一定摒弃自己的那套方法，按照《小岛老师的蛋糕教室(决定版)》中讲解的搅拌方法和制作流程来实践一下吧！而且不要忘记制作过程中要“仔细观察面团的状态”哟！相信您制作点心的水平一定会大大提高，也一定会做出与以往不同口感的蛋糕坯。同时，您也会切身体会到搅拌、刮盆这类既简单又老套的操作有多么的重要。

作者介绍:

目录: 前言 欢迎来到小岛老师的蛋糕教室

授课之前

第一课 搅拌、打发、刮盆的基础

第二课 把面粉倒入打发好的材料中搅拌

布丁

昂糯蛋糕

费南雪蛋糕

玛芬蛋糕

经典玛芬蛋糕 杂莓巧克力玛芬蛋糕

玛芬蛋糕的新风味

苹果

豆类

香蕉+菠萝

草莓+白巧克力

磅蛋糕

经典磅蛋糕 香草磅蛋糕

磅蛋糕的新风味

香辛料磅蛋糕

甜橙磅蛋糕

抹茶磅蛋糕

戚风蛋糕

经典戚风蛋糕 香草戚风蛋糕

戚风蛋糕的新风味

香蕉

茼蒿+芝麻

姜粉+巧克力

水果蛋挞

经典蛋挞 美国车厘子蛋挞

水果蛋挞的新风味

芒果蛋挞

大黄蛋挞

蓝莓蛋挞

芝士蛋糕

烘烤型芝士蛋糕

蛋奶酥芝士蛋糕

巧克力蛋糕

全蛋打发食谱 翻糖黑加仑蛋糕

分蛋打发食谱 法式蒸烤巧克力蛋糕

只需搅拌的食谱 温水巧克力蛋糕

泡芙

泡芙

蒙布朗

草莓蛋糕

草莓蛋糕
蛋糕卷
经典蛋糕卷 香草蛋糕卷
蛋糕卷的新风味
水果蛋糕卷
巧克力蛋糕卷
法式咸蛋糕
芝士蛋糕坯 芦笋咸蛋糕
芝士蛋糕坯的新风味
三文鱼奶油奶酪
蘑菇细香葱
菠菜核桃
山药蛋糕坯 西兰花味咸蛋糕
蔬菜挞
洋葱挞
西红柿彩椒挞
制作配料
蛋糕用具和材料
• • • • • ([收起](#))

[小岛老师的蛋糕教室 下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

小岛

学着做蛋糕

蛋糕

日本

小岛留美

唯有美食不辜负爱。

评论

很多细节的书，昨天认真的试做了戚风，还蛮细腻的，十分柔软，但是一直很困惑为什么不论什么食谱做出来的原味戚风蛋糕总是有股蛋腥气，海绵蛋糕就是蛋香，原料明明都差不多嘛！

很基础，也实用。但是引进版的图文质量真是……

超爱小岛老师的方子

糖量超大的

看完之后好想去小岛老师的Oven・mitten蛋糕店吃一次。对于搅拌、刮盘方法好详细，不过估计自己还是会~图方便乱挂一通~哈哈。看完后好想试试老师泡芙、水果卷和水果挞的方子。

慢慢做吧~

三分钟热度的做蛋糕生涯过去了。

想看的，就是不知道看了有什么意义。实用上自己不会去做的，图片上，全都是高油高糖，连膳食纤维都没有。

学习了

又便宜又實用但是你要有耐心

有点太仔细。。。不太适用新手

迫不及待想试试我的新烤箱了

做了一个磅蛋糕是真好吃！！！！

唯一一本买的中文的小岛老师的书。很多人觉得小岛老师的步骤很多，要的很多，但是我偏偏就是喜欢这种难度的挑战，虽然现在技艺还不娴熟，但是我喜欢做蛋糕那种一丝不苟的方式以及热爱料理的热情，不是今天觉得好奇了，开心了就开始做，而是要坚持。

54页译文漏了发酵黄油105g 尽管这样 但还是很赞！

我的第二本烘焙书

书中的描述很具体详细适合新手的学习了，但有太多的高热量食物多糖反正太家能做出喜欢食物开心最好了。

不错

书中的基本手法写的很详细，烘培新手需要注意的Tips也很贴心的提到了。附带的光盘视频教程一定要仔细看看

很详细的做法 里面有很多配方 翻拌手法不错 适合新手学习

[小岛老师的蛋糕教室_下载链接1_](#)

书评

我自己还没实践，只粗翻了下书，别的仔细阅读的同学们发现的也综合进来了 P17
左上，材料中第二项“鲜牛奶
40克”应该是“鲜奶油”，因为材料第一项已经写了牛奶，而且后面做法中有出现鲜奶油 -- @ 乐在下厨 P54左上，蛋挞皮材料中缺少黄油（做法中有），正确分量未知 -- @ ...

[小岛老师的蛋糕教室_下载链接1_](#)