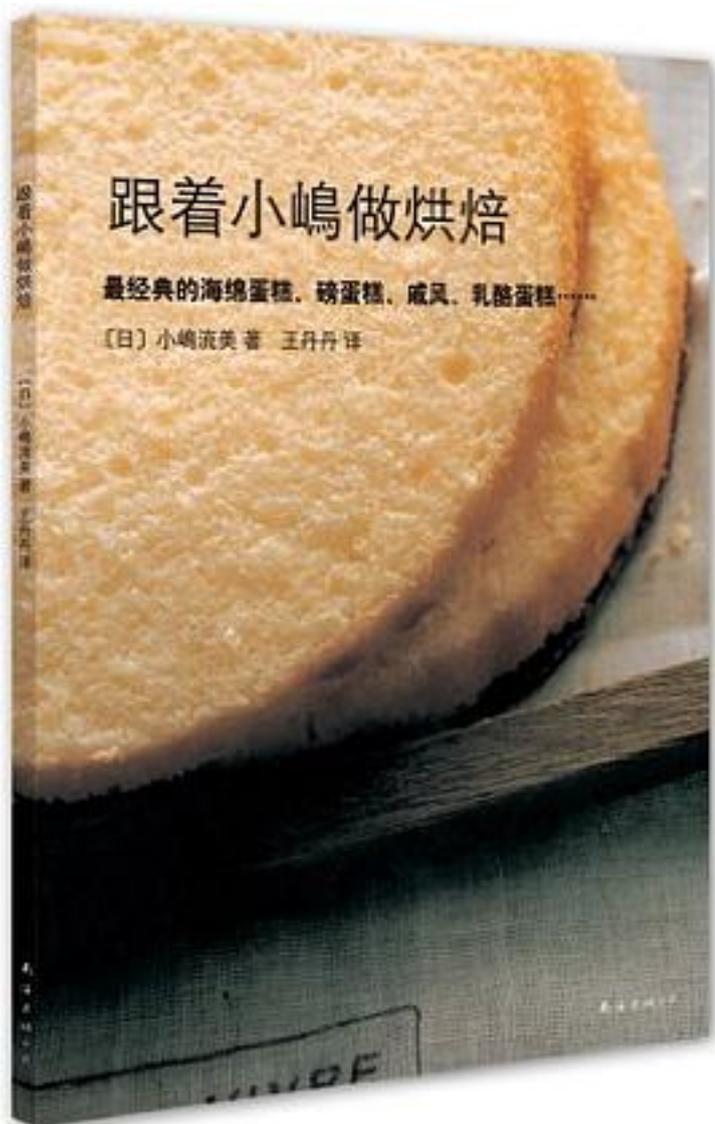


# 跟着小嶋做烘焙



[跟着小嶋做烘焙 下载链接1](#)

著者:小嶋流美

出版者:南海出版公司

出版时间:2013-7-1

装帧:平装

isbn:9787544260701

舒芙蕾乳酪蛋糕，爱烘焙的你一定不陌生吧！这款蛋糕的配方一刊出，立刻风靡网络，每天都有烘焙发烧友争相跟着配方晒出自己的大作，风云烘焙博主们也不禁惊叹于它的美味。现在，这个配方的作者小嶋老师最受欢迎的烘焙书来了，与你分享最简单又最经典的美味：

海绵蛋糕像婴儿的脸蛋一样轻盈柔软，细腻丰弹；

磅蛋糕醇香绵润，充满融融暖意；

司康外皮酥脆清爽，内芯蓬松绵软，散发着黄油和面粉的天然香气；

戚风蛋糕口蛋香浓郁，像云朵一样轻盈柔软……

最基本的蛋糕也会因配方的比例，操作的手法，甚至一个小细节，呈现出意想不到的风味和口感。

跟着小嶋老师，一起进入美妙的烘焙世界吧。

作者介绍:

小嶋流美

出生于鹿儿岛，毕业于日本大学音乐系，之后进入东京制果学校学习。

1987年，在东京创办了自己的甜品店——Oven Mitten，小嶋的甜点注重表现食材本身的味道，口感细腻柔和。她还经常考察其他国家的烘焙厨房、培训机构，并在日本开办了自己的烘焙教室，广受欢迎，拥有众多粉丝。已经出版《你最想得到的配方》《跟着小嶋做甜点》等。

目录: 我想教大家做出美味的蛋糕

打发的方法—让蛋糕更美味

搅拌的方法—让蛋糕更美味

海绵蛋糕

草莓蛋糕

蛋糕卷

红茶风味的巧克力奶油蛋糕

巧克力蛋糕卷

磅蛋糕

干果磅蛋糕

新姜磅蛋糕

黄蔗糖乡村蛋糕

香料干果蛋糕

酥饼

新月酥饼

红茶酥饼

花式酥饼

山核桃雪球饼

香草饼干

咸味酥饼

司康

简约司康  
香草司康  
芝麻司康  
核桃葡萄干司康  
关于工具  
关于原料  
戚风蛋糕  
香草戚风  
香料干果戚风  
香蕉巧克力戚风  
费南雪  
费南雪 (杏仁味)  
椰子费南雪、榛子费南雪  
杏干费南雪  
红薯费南雪  
乳酪蛋糕  
烘烤型乳酪蛋糕  
舒芙蕾乳酪蛋糕  
香料腌干果  
甜煮新姜  
树莓果酱  
• • • • • (收起)

[跟着小嶋做烘焙 下载链接1](#)

## 标签

烘焙

美食

日本

小嶋

食谱

跟着小嶋做烘焙

小嶋流美

料理

## 评论

烘焙的几种东东，都讲到了。都做一遍，基本上烘焙领域就走一遍了。磅蛋糕！我最喜欢吃的了~！

---

初学者友好书籍

---

给霓虹人的细致跪下了！！！连打蛋器在打蛋盆里要转几圈都写出来了……

---

一看到小岛老师的书脑残粉立马购入了！！！终于有中文版了诶~~~等看完了再来修改评价！

---

基础方子，适合入门级别。

---

棒棒棒

---

翻译、内容、编辑算是国内做得不错的了。方子并不算出彩

---

久仰大名

---

小嶋老师的方子目前为止只尝试过一款烘烤型cheese cake 赞的  
不过这本书之前以为是欢欢翻译的 原来不是？

-----  
要自己收一套

-----  
薄得令人心碎

-----  
不如君之使用，可比君之高端

-----  
海绵蛋糕之王。

-----  
烘焙手法描写很细致

-----  
任何时候看一眼，都会有强烈的买烤箱的欲望

-----  
虽然薄薄一册，不过收获不少~

-----  
反复读了数次，海绵蛋糕还是弄得不满意。

-----  
做了一款海绵蛋糕，能吃，不是很成功，还需要继续努力

-----  
世界上没有完美的书，作者很用心，方子配比似乎都是独创的，不同于很多烘焙书籍：天下文章一大抄。书虽然很薄，但十分注重细节。入门足够，多多练习，可以进阶。  
-----

网上流传的小嶋老师蛋糕方子用过2个（海绵和舒芙蕾乳酪），yummy~书的内容不多，有些小技巧蛮好用的。

-----  
[跟着小嶋做烘焙 下载链接1](#)

## 书评

下午按照小嶋的配方做了戚风蛋糕，虽然觉得8寸的蛋糕50g色拉油，85g水，液体含量太高，还是完全按照她的方式操作了下来（下次试试不加泡打粉，化学添加剂吃了总归是不好的）。效果还不错，这是这个礼拜第三次参照小嶋的书做蛋糕了，前两次分别是海绵和舒芙蕾轻芝士。 ...

-----  
光从日本几位美食作家的蛋糕卷方子就可以看出，小嶋的食谱绝对是最简洁的。简单归简单，口味却并不是想象中那样的“寡淡”、“普通”。最纯粹的面粉、鸡蛋、白砂糖，到底如何制作出美味的蛋糕卷呢？和考究的原料同样重要的，是手法。从打发手法，高速或是低速、每一次打圈的...

-----  
这本书的方子基本实践得差不多了，作为一个还算用心的学生，还是仔细评论一下吧，也算对自己第一年学烘焙做个总结。作者对待烘焙的态度很用心，书中的方子配比似乎都是作者通过反复琢磨、实践出来的，虽然看着很简单，似乎没什么了不起。但在目前“天下文章一...

-----  
这本书的方子基本实践得差不多了，作为一个还算用心的学生，还是仔细评论一下吧，也算对自己第一年学烘焙做个总结。作者对待烘焙的态度很用心，书中的方子配比似乎都是作者通过反复琢磨、实践出来的，虽然看着很简单，似乎没什么了不起。但在目前“天下文章一大抄的烘焙书籍...

-----  
[跟着小嶋做烘焙 下载链接1](#)