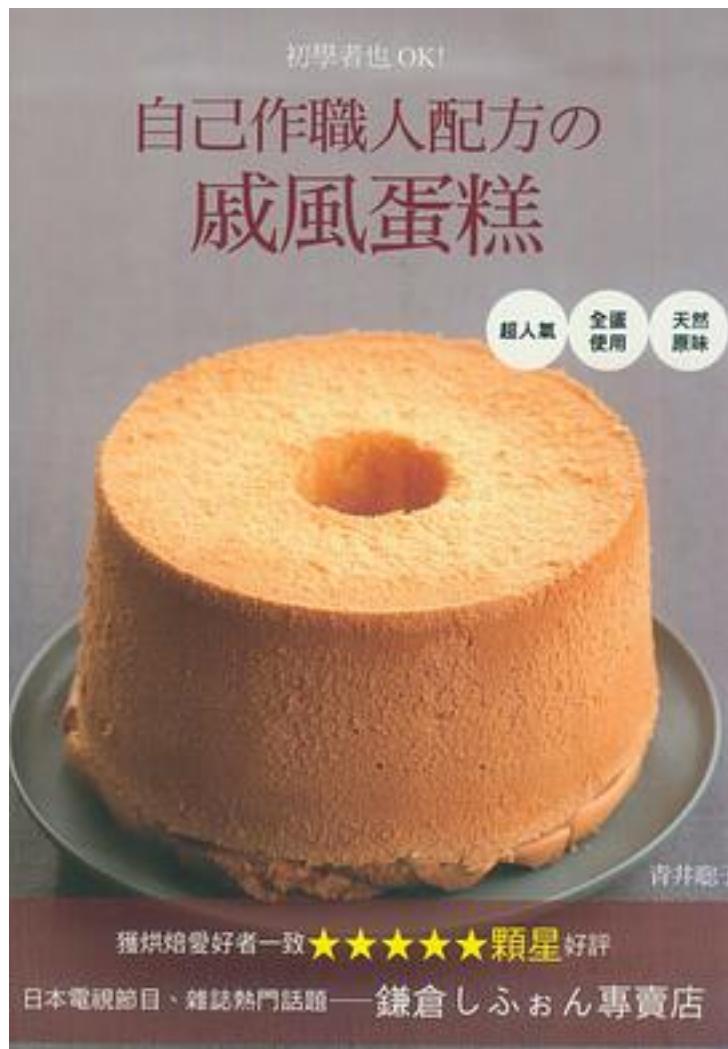


初學者也ok!自己作職人配方的戚風蛋糕



[初學者也ok!自己作職人配方的戚風蛋糕 下载链接1](#)

著者:青井聰子

出版者:

出版时间:2012-1

装帧:

isbn:9789867139535

作者介绍:

目录:

[初學者也ok!自己作職人配方的戚風蛋糕](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

生活

食谱

青井聰子

日本

戚风

饼干

面包

评论

我觉得很棒~作者将可以加入戚风中的材料分类，让我们明白完全可以自己发挥做出各种口味的戚风~

我剛甩開袖子說好我下次照著這書來一波所謂【富有彈性的蛋白霜——用電動打蛋器雖然省力但建議捨棄，利用手腕的力量，有節奏的施力攪拌……彈力，是蛋白霜的靈魂】

，馬鹿來了句【一聽這調調就是霓虹國的洗腦教程】。然後翻到詳解部分——尼瑪！放屁！說好的手打呢？用手提著電動打蛋器就叫手打嗎？www（戚風的話真心是配方很簡單但是想做到單吃好吃不容易的啦

试做了焦糖戚风，大概是焦糖液煮得不够浓，所以完完全全一丁点也吃不出焦糖味来，不过质感还不错。。。话说改天还想试试蜂蜜戚风

内容不是很多，但是要点基本讲得比较清楚，特别偏爱戚风的可以买来看看~

还行，我也是四个鸡蛋烤戚风，试了无淀粉无任何添加的戚风，成品不错

配方很好用，烤黑糖戚风一次就完美

方子好才是真的好

很不错的方子

方子棒！我口味偏淡，会减点油和糖

[初學者也ok！自己作職人配方的戚風蛋糕 下载链接1](#)

书评

初學者也ok!自己作職人配方的戚風蛋糕 [下载链接1](#)