

# 65款经典甜点简单做



[65款经典甜点简单做\\_下载链接1](#)

著者:检见崎聪美

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:

装帧:

isbn:9787538182408

书中缘金牌图书《65款经典甜点简单做》介绍了压模曲奇、甜甜圈、司康饼、玛德琳蛋

糕、舒芙蕾奶酪蛋糕、香料戚风蛋糕、草莓蛋糕卷、草莓沙司牛奶冻、铜锣烧、红豆馅蜜等65款经典甜点。日本国家管理营养师、料理美食家检见崎聪美精心推敲、反复实践的完美配方，细致入微的图文解说，让爱吃甜食却没有烘焙经验的人也能做出赏心悦目的缤纷甜品。本书按难易程度和制作时间来划分章节，读者可以根据自身水平和要求来自由选择，同时还附有情人节篇等特殊章节，让更多的人也能感受制作和享受甜点的幸福时光。

## 编辑推荐

烘焙时会散发出甘甜香味、质地松软、味道温和的甜点颇具魅力。从简单可口的初级甜点到华贵高档的高级甜点，《65款经典甜点简单做》教您轻松麻利地制作出来，享受烘焙的幸福时光。

● 基础篇——制作甜点的基础知识。面糊如何搅拌？鲜奶油如何打发？蛋白酥皮怎么制作？初学者的烦恼，为您一一点拨。

● 情人节篇——巧克力风味的甜点。含有充足巧克力的甜点，可口的风味和醇厚的味道中，充满了食用甜点后的满足感和余韵。情人节时送给他（她），对方一定会很欣喜吧！

● 初级篇——简单好吃的小甜点。甜点新手可以从曲奇、甜甜圈、纸杯蛋糕、薄烤饼这样个头小且做法简单的小甜点开始制作，由于制作工序少，可以很轻松地制作出来。

● 中级篇——烘烤时间长的甜点。习惯了搅打黄油、混合面糊这些步骤过程后，上升到学习烘烤时间长的甜点制作阶段吧！

● 高级篇——令人向往的甜点。制作像海绵蛋糕，蛋糕卷那样的，使用了充足的鲜奶油和水果的甜点。

● 餐后篇——清淡不腻的冰甜点。富有弹性的芭芭露、味道醇厚的布丁、冰激凌……冰甜点口味清淡不腻，最适合作为饭后甜品了。

● 特别篇——简单居家的日式甜点。日式甜点有益身体健康，大福、铜锣烧、萩饼、红豆馅蜜……快来试一试吧。

● 解惑篇——甜点制作的问与答。新手对材料、制作、器具等有很多不明白的地方，在此收集了比较全面的疑问与相应的解答。

## 作者介绍:

检见崎聪美，日本料理研究家。毕业于日本赤掘营养专业学校，曾担任某料理美食家的助手，后获得国家管理营养师资格证。独立后，从事以大众健康为基础，注重营养均衡的料理研究，推出多款能轻松制作出来的食谱，受到料理初学者的极大好评。除了研究日本料理、西餐、中华料理、少数民族料理外，还活跃于甜点、面包制作等诸多领域，另外也介绍一些适合节食、有生活习惯病的人食用的料理。著有《生姜热生食谱》、《用高压锅巧做美味佳肴》（均为日本主妇与生活社出版）、《利用贮存容器巧做美味料

理》（日本青春出版社出版）等书。

目录: 目录:  
本书使用说明

## 第一章

制作甜点的基础知识  
制作甜点前的准备  
精确地进行计量  
进行充分的准备  
制作甜点的基本动作  
鲜奶油的打发方法  
蛋白酥皮的制作方法  
卡仕达酱的制作方法  
黄油的搅打方法  
材料的搅拌方法  
砂糖、鸡蛋的加入方法  
海绵蛋糕的打发方法  
面粉的过筛方法  
隔水加热的方法  
明胶的泡涨方法  
面团的擀薄方法、面皮的铺放方法  
面皮的压模方法  
蛋黄的涂抹方法  
纸的剥离方法  
圆形模的准备工作  
磅蛋糕模的准备工作  
红豆馅的制作方法  
红豆馅的使用方法  
红豆沙馅的制作方法  
红豆沙馅的使用方法  
制作甜点的材料  
制作西式甜点时  
制作日式甜点时  
制作甜点的工具  
需要提前准备的工具  
制作甜点的模具

## 第二章

情人节篇——巧克力风味的甜点  
巧克力奶油蛋糕  
巧克力奶油蛋糕的制作方法  
巧克力海绵蛋糕  
巧克力海绵蛋糕的制作方法  
巧克力挞  
巧克力挞的制作方法  
布朗尼蛋糕  
布朗尼蛋糕的制作方法  
☆专栏  
适合与甜点搭配饮用的红茶

## 第三章

初级篇——简单好吃的小甜点

压模曲奇  
压模曲奇的制作方法  
甜甜圈  
甜甜圈的制作方法  
核桃纸杯蛋糕  
核桃纸杯蛋糕的制作方法  
6种纸杯蛋糕  
巧克力切片纸杯蛋糕  
甜纳豆纸杯蛋糕  
樱花虾和葱纸杯蛋糕  
橘皮纸杯蛋糕  
肉桂纸杯蛋糕  
蓝纹奶酪和蜂蜜纸杯蛋糕  
玛德琳蛋糕  
玛德琳蛋糕的制作方法  
3种玛德琳蛋糕  
香料玛德琳蛋糕  
无花果玛德琳蛋糕  
红糖玛德琳蛋糕  
燕麦曲奇  
燕麦曲奇的制作方法  
司康饼  
司康饼的制作方法  
薄烤饼  
薄烤饼的制作方法  
可丽饼  
可丽饼的制作方法  
☆专栏  
适合与甜点一起饮用的咖啡

#### 第四章

中级篇——烘烤时间长的甜点

黄油蛋糕  
黄油蛋糕的制作方法  
香蕉蛋糕  
香蕉蛋糕的制作方法  
胡萝卜蛋糕  
胡萝卜蛋糕的制作方法  
烤奶酪蛋糕  
烤奶酪蛋糕的制作方法  
舒芙蕾奶酪蛋糕  
舒芙蕾奶酪蛋糕的制作方法  
脆饼  
脆饼的制作方法  
香料戚风蛋糕  
香料戚风蛋糕的制作方法  
绿茶戚风蛋糕  
绿茶戚风蛋糕的制作方法  
☆专栏  
包装的构思①

#### 第五章

高级篇——令人向往的甜点

浆果海绵蛋糕

浆果海绵蛋糕的制作方法  
2种海绵蛋糕  
紫苏梅海绵蛋糕  
可可海绵蛋糕  
草莓蛋糕卷  
草莓蛋糕卷的制作方法  
2种蛋糕卷  
荞麦粉蛋糕卷  
咖啡风味蛋糕卷  
苹果派  
苹果派的制作方法  
巧克力派  
巧克力派的制作方法  
杏仁挞  
杏仁挞的制作方法  
奶油泡芙  
奶油泡芙的制作方法  
卡仕达酱泡芙  
四种不同口味的卡仕达酱  
闪电泡芙  
闪电泡芙的制作方法  
红薯挞  
红薯挞的制作方法  
☆专栏  
包装的构思②

第六章  
餐后篇——清淡不腻的冰甜点  
草莓芭芭露  
草莓芭芭露的制作方法  
卡仕达布丁  
卡仕达布丁的制作方法  
巧克力慕斯  
巧克力慕斯的制作方法  
草莓沙司牛奶冻  
草莓沙司牛奶冻的制作方法  
免烤奶酪蛋糕  
免烤奶酪蛋糕的制作方法  
葡萄柚风味葡萄酒果冻  
葡萄柚风味葡萄酒果冻的制作方法  
红薯酸奶冰激凌  
红薯酸奶冰激凌的制作方法  
柚子生姜果子露  
柚子生姜果子露的制作方法  
☆专栏  
包装的构思③

第七章  
特别篇——简单居家的日式甜点  
樱饼  
樱饼的制作方法  
草莓大福  
草莓大福的制作方法  
萩饼

萩饼的制作方法  
铜锣烧  
铜锣烧的制作方法  
栗馒头  
栗馒头的制作方法  
红豆馅蜜  
红豆馅蜜的制作方法  
糯米粉团毛豆泥  
糯米粉团毛豆泥的制作方法  
水羊羹  
水羊羹的制作方法  
葛切  
葛切的制作方法  
栗善哉  
栗善哉的制作方法

## 第八章

解惑篇——甜点制作的问与答

制作甜点的小问题集锦

解答预先准备的疑问

解答材料的疑问

解答工具的疑问

解答制作方法的疑问

解答其他的疑问

甜点名字的由来

玛德琳蛋糕

海绵蛋糕

磅蛋糕

挞坦苹果挞

戚风蛋糕

千层派

派

奶油泡芙

甜甜圈

闪电泡芙

• • • • • [\(收起\)](#)

[65款经典甜点简单做\\_下载链接1](#)

## 标签

甜点

DIY

生活

日本

手工

面包

喜欢

书中缘图书

评论

-----  
[65款经典甜点简单做\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[65款经典甜点简单做\\_下载链接1](#)