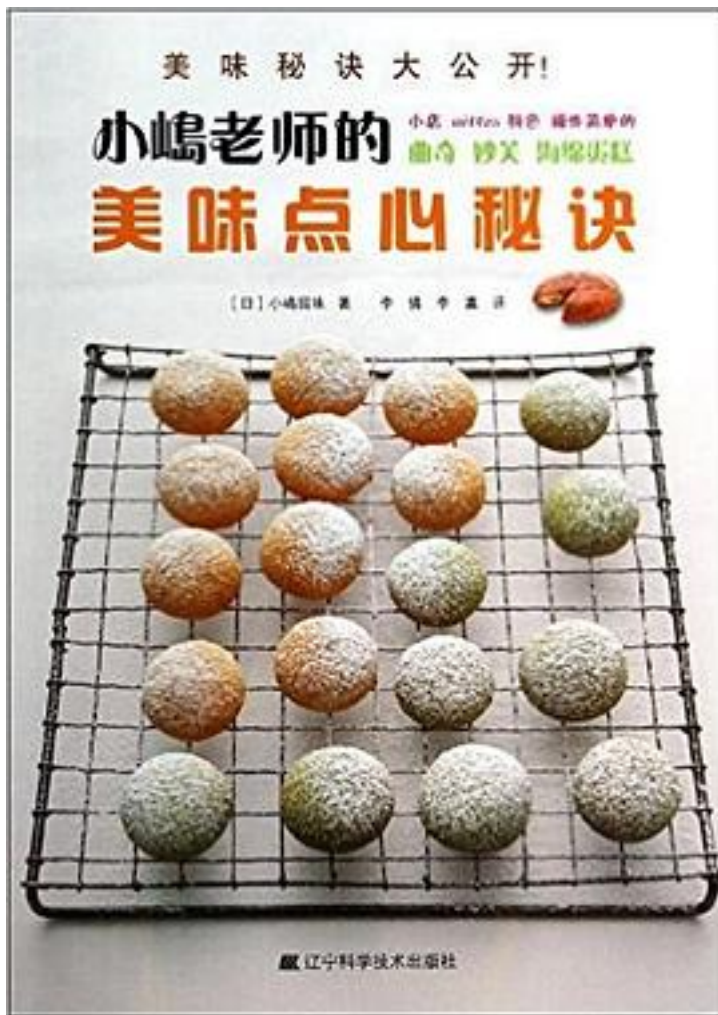


小嶋老师的美味点心秘诀



[小嶋老师的美味点心秘诀_下载链接1](#)

著者:小嶋留美

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2014-1-1

装帧:

isbn:9787538183801

作者介绍:

目录: 前言

配方总则

工具及其用法

材料及选材方法

“搅拌方法”中的简单技巧

先做做看

香草口味冰曲奇

其他口味

焙煎芝麻口味冰曲奇

香辛口味冰曲奇

巧克力口味冰曲奇

先做做看

黄油核桃酥饼

其他口味

肉豆蔻口味酥饼

第章

简单的烤制点心

法式莎布雷酥球

咸味芝士饼

香草口味半球酥

榛仁脆饼

费南雪

费南雪蛋糕

第章

冷藏凝固成形的点心

姜味意式奶油布丁

法式咖啡白布丁

Le signet甜品屋的招牌布丁

红茶布丁

第章

简单平实的蛋糕

香蕉杯装蛋糕

杂莓芝士妙芙蛋糕

其他口味

香橙巧克力妙芙蛋糕

温水巧克力蛋糕

黑加仑熔岩巧克力蛋糕

榛仁布朗尼

法式蔬菜咸蛋糕

其他口味

三文鱼芝士咸蛋糕

金枪鱼煮蛋咸蛋糕

美式玉米面包

其他口味

洋葱火腿玉米面包

第章

法式全蛋海绵蛋糕

草莓蛋糕

原味蛋糕卷

水果蛋糕卷

免烤芝士蛋糕

小专栏
答疑Q&A
制作点心 “温度第一”
刮扫蛋糕糊
本书用到的模具
• • • • • ([收起](#))

[小嶋老师的美味点心秘诀_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

日本

工具书

甜点

日本文学

料理

suelence读书报告

评论

精确到打蛋器打几分钟，刮刀拌多少次，感人

简单的点心，还不错。

[小嶋老师的美味点心秘诀_下载链接1](#)

书评

[小嶋老师的美味点心秘诀_下载链接1](#)