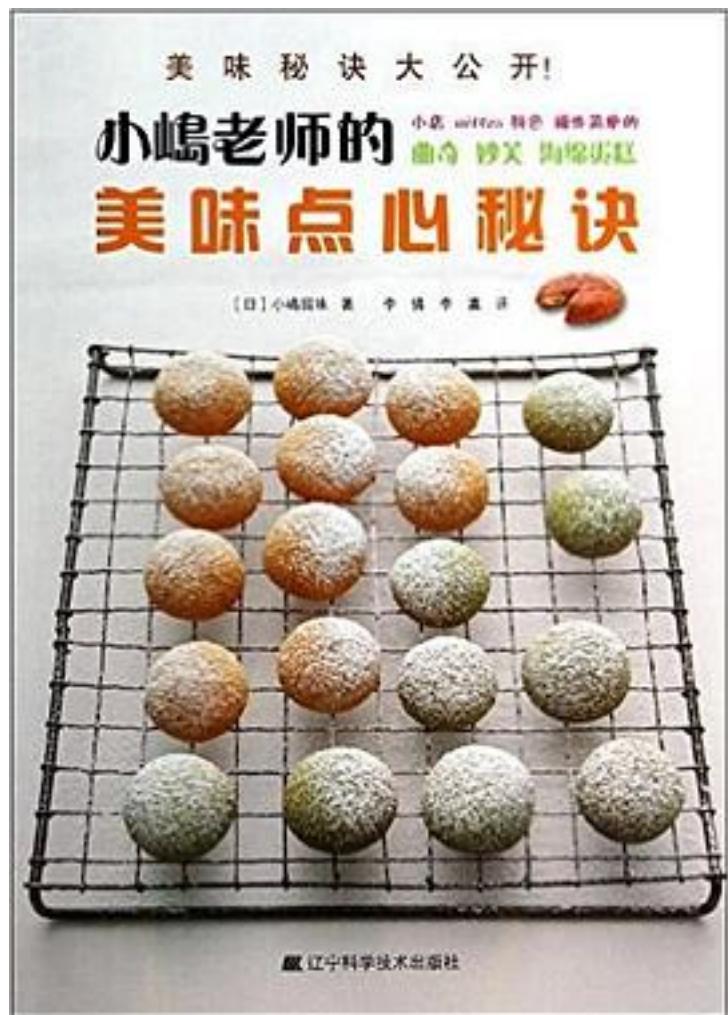


小嶋老师的美味点心秘诀



[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
第一章
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
第二章
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
第三章
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
第四章
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](#)