

# 小嶋教你做蛋糕 (附光盘)



[小嶋教你做蛋糕 \(附光盘\) 下载链接1](#)

著者:[日] 小嶋留味

出版者:河北科学技术出版社

出版时间:2014-6-1

装帧:平装

isbn:9787537566803

人人都爱的草莓奶油蛋糕、口感细腻的水果蛋糕卷、层次丰富的樱桃利口酒蛋糕、蓬松

柔软的柠檬蛋糕、入口即化的巧克力蛋糕……

这些令人垂涎欲滴的蛋糕都可以自己在家中做出。

观摩日本烘焙大师小嶋老师亲自示范的蛋糕制作DVD，掌握正确的操作方法，多加练习，你完全可以烤出不逊色于任何西点房的优质甜点。

美味，深藏于细节。

无论你在网上看过多少小嶋老师的方子，总有些操作上的疑惑无法解决，只有小嶋老师亲自操作的DVD，能让这些疑问迎刃而解。

“哦，原来如此。”看过本书，你一定会发出这样的感叹。

草莓奶油蛋糕，是日本蛋糕店的“定番”，即每家店都会出品的基本款。轻盈柔软的海绵蛋糕和浓郁的鲜奶油、酸甜的新鲜草莓混合在一起，每一口都是多重的美味体验。

小嶋老师的蛋糕配方，以平衡的原料配比、超详细的操作步骤见长，使蛋糕充分发挥出优质的原料风味。

《小嶋教你做蛋糕》收录包括草莓奶油蛋糕在内的多个经典配方，并附赠由小嶋老师亲自示范的DVD，将大家最难掌握的操作细节一一展现。让您在家中也能做出正宗的小嶋式蛋糕。

作者介绍：

小嶋留味

Rumi Kojima

毕业于日本大学艺术学部音乐专业。曾就职于食材销售公司，后进入东京制果学校学习。毕业后师从“新宿中村屋Gloriette”的横沟春雄（现在为Lilien Berg主厨）。1987年在东京、小金井开设“Oven Mitten”蛋糕店。

小嶋以“用心做出美味点心”为宗旨，充分利用各种食材，做出令人回味无穷的甜点，赢得了顾客的喜爱。她开办的烘焙教室也极受欢迎。2006年，她将店铺转让，将同时设有咖啡店的“Oven Mitten Cafe”用作烘焙教室。著有《美味！面团》（文化出版局出版）等烘焙类书籍。

目录: 制作美味甜点的基本搅拌方法

草莓奶油蛋糕

制作海绵蛋糕

蛋糕装饰的准备工作

装饰&涂抹奶油

直径12cm蛋糕的装饰

用基本的海绵蛋糕搅拌法制作

花式蛋糕

附赠

基本黄油海绵蛋糕

柠檬蛋糕

用海绵蛋糕搅拌法（应用篇）制作

花式蛋糕

橙味蛋糕

樱桃白兰地风味巧克力蛋糕

红糖黄油蛋糕

能够制作出美味甜点的蛋糕制作工具

能够制作出美味甜点的基本食材

· · · · · (收起)

[小嶋教你做蛋糕 \(附光盘\)](#) [下载链接1](#)

## 标签

烘焙

美食

日本

食谱

生活

日式

饮食

书中缘图书

## 评论

泥轰国的书真是细致到令人发指。。还有配盘呢小biao咂们！尊四棒极惹！！！

---

烘焙届的经典

挺好的 特别喜欢这种针对性强的

粗略的看了一下，等做的时候需要再次翻开！

看到都是全蛋液的方子 永远打不好蛋清的我露出了微笑(￣▽￣)不过糖量真的好大哦！

与《小嶋老师的蛋糕教室》内容不同，这本主要讲的海绵蛋糕和它的延伸，都很不错，但需要注意的是，日本烘焙书标示的烤箱温度绝不能照搬，无论做蛋糕还是面包，大部分业余烘焙者用的几百块钱烤箱照着书上的温度来是绝对会烤糊的。

教程清晰易懂 基础打好了就可以自由发挥了嘛

步骤是真的详细，但介绍的蛋糕做法好少哦。

很优秀了。技巧性非常强。

黄油海绵蛋糕生万物

有光盘实在是太好了

写的蛮详细的，基本的面糊做法都写了。等有时间了对着书再实践。

可行性高，看完光盘感觉蛋糕涂奶油的过程像化妆，又像砌墙…

新手可用，喜欢日式蛋糕的朋友可参考。

我一个只会做戚风和黄油蛋糕的人看的津津有味。

[小嶋教你做蛋糕（附光盘）](#) [下载链接1](#)

书评

[小嶋教你做蛋糕（附光盘）](#) [下载链接1](#)