

小岛喜和的戚风和甜戚风



[小岛喜和的戚风和甜戚风 下载链接1](#)

著者:[日]小岛喜和

出版者:浙江出版联合集团，浙江科学技术出版社

出版时间:2013-12-1

装帧:平装

isbn:9787534158087

戚风蛋糕口感轻柔，入口即化，深受人们的喜爱。作者毫不隐藏的告诉读者如何制作出好吃美味的戚风蛋糕，从蛋黄面糊的制作与打发到蛋糕的脱模，每一个操作步骤都有详细的说明，只要掌握住基本的操作方法，便可轻松操作。书中所选的材料简单易得，随时都可以操作。另外，书中还介绍了许多创意食谱，读者可以根据自己的喜好和口味制作出独特的戚风蛋糕。

作者介绍:

目录: Part1 学烤戚风蛋糕吧

基础戚风蛋糕的制作方法

基础戚风蛋糕

黑胡椒戚风蛋糕

基础甜戚风蛋糕

香蕉甜戚风蛋糕?

戚风蛋糕的包装?

如何吃得更美味?

Part2 简单! 咸戚风

素味戚风蛋糕

橄榄戚风蛋糕

胡萝卜戚风蛋糕

芝麻葱香戚风蛋糕

番茄咸戚风蛋糕

香辣番茄酱戚风蛋糕

油炸洋葱戚风蛋糕

南瓜泥戚风蛋糕

豆浆黄豆戚风蛋糕

荞麦粉戚风蛋糕

香料&调味料戚风蛋糕

香醋戚风蛋糕

盐香草戚风蛋糕

芥末培根戚风蛋糕

咖喱洋葱戚风蛋糕

香葱味噌戚风蛋糕

生姜戚风蛋糕

肉&乳制品戚风蛋糕

卡芒贝尔戚风蛋糕

鲑鱼奶油奶酪戚风蛋糕

帕玛森戚风蛋糕

香肠戚风蛋糕

更有趣的创意戚风食谱1

番茄奶酪沙拉

戚风沙拉

戚风三明治

戚风烧饼

脆皮烤菜

Part3 轻轻松松! 甜戚风

经典戚风蛋糕

可可戚风蛋糕

巧克力豆戚风蛋糕

蓝莓戚风蛋糕

红茶戚风蛋糕

黑糖戚风蛋糕

果品戚风蛋糕

橙子戚风蛋糕

栗子戚风蛋糕

蜂蜜柠檬戚风蛋糕

焦糖苹果戚风蛋糕

柠檬芝麻戚风蛋糕

杏仁柑橘戚风蛋糕

咖啡店常见戚风蛋糕

枫糖核桃戚风蛋糕

椰蓉戚风蛋糕
朗姆葡萄干戚风蛋糕
咖啡戚风蛋糕
黑加仑戚风蛋糕
焦糖戚风蛋糕
黑麦戚风蛋糕
香料戚风蛋糕
日式戚风蛋糕
抹茶戚风蛋糕
黑芝麻戚风蛋糕
荞麦甜纳豆戚风蛋糕
更有趣的创意戚风食谱2
萨伐仑松饼
早安松糕
巧克力火锅
巧克力圣代
香料蛋糕的低脂圣代
工具一览
• • • • • ([收起](#))

[小岛喜和的咸戚风和甜戚风 下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

日本

评论

这一个系列八本日系烘焙引进书都在图书馆借到啦。徐汇区图书馆真好

也不知道好吃不好吃

这类书总有种写真索引集的应付感。。

[小岛喜和的咸戚风和甜戚风 下载链接1](#)

书评

[小岛喜和的咸戚风和甜戚风 下载链接1](#)