

德国式简单烘焙



[德国式简单烘焙_下载链接1](#)

著者:【德日】 门仓多仁亚

出版者:山东人民出版社

出版时间:2014-11

装帧:平装

isbn:9787209087476

烘焙一定很麻烦、很繁琐？

简单烘焙，可不可以吃到美味？

快来看畅销生活美学书《简单就好，生活可以很德国》的作者门仓的私家食谱！

日本的精致生活品味、德国的简单务实质朴，都在门仓的私家食谱里一一呈现。

这是我国出版第一本德国式烘焙书，德国烘焙简单、大气、百吃不厌，该书的日文版也受到众多苛刻的日本烘焙爱好者的好评，该书在日本亚马逊烘焙糕点排行一直保持前几名。

德国式烘焙的材料简单、制作流程简单，多做几遍，就能熟记于心，可以不限时间、场地，轻松简单地做出美味的德国式甜点。

本书是德日混血料理生活家门仓多仁亚女士常做的德国式烘焙食谱。

本书中，将介绍她自己制作频率最高的4种甜点坯，分别是“磅蛋糕坯”、“面包坯”、“塔皮坯”以及“海绵蛋糕坯”，并且以这些为基础制作的衍生蛋糕食谱。因为基础是一样的，在每天的制作过程中，自然而然就掌握了流程。

单纯烤制的淳朴味道的德国式点心，令人深刻体会到其美味，一口吃掉就会变得非常幸福。生活本应这样简单、幸福。

作者介绍:

知名料理生活家。1966

年生，母亲为德国人、父亲为日本人，生长于德国、日本和美国。国际基督教大学毕业后，进入外资证券公司工作。先后于东京、伦敦、香港等地任职。婚后因丈夫留学再度前往伦敦。学习烹饪与糕点制作，进入“蓝带烹饪艺术学校”并取得认证证书。回日本后开设料理教室，目前与日本多家电视台和杂志社配合，介绍德式生活风及美食料理。著有《简单就好，生活可以很德国》、《德国式家居收纳术》、《德国式厨房规则》等，在中国掀起一股简单生活美学风。即将出版：《德国式简单料理》（2015年1月）

门仓多仁亚的个人网页 <http://www.tania.jp/>

目录: 目录:

2……记忆中的甜点

6……我与烘焙

12……用磅蛋糕坯制作的甜点

将配料混合后烤制就能简单搞定的基本款蛋糕。

13……磅蛋糕坯的基本制作方法

14……苹果蛋糕

16……樱桃蛋糕

18……杏仁蛋糕

19……肉桂蛋糕

20……巧克力屑蛋糕

21……柠檬蛋糕

22……西梅烤盘蛋糕

23……大理石蛋糕

24……砂蛋糕

26……桶柑蛋糕
28……苹果酸奶油蛋糕
30……苹果泥蛋糕
31……苹果榛仁蛋糕
32……杏仁膏蛋糕
34……法兰克福蛋糕圈
36……用面包坯制作的甜点
既可以当做早饭，也可以招待客人，简单的甜点面包。
37……面包坯的基本制作方法
38……奶酥面包
40……三色烤盘奶酥面包
42……西梅烤盘烤面包
43……肉桂卷
44……蜂蜇面包
46……葡萄干圈面包
47……果酱馅甜甜圈
48……用塔皮坯制作的甜点
塔皮制作很简单，只需放上不同的辅料就能变换出各种口味。
49……塔皮的基本制作方法
50……德式烤芝士蛋糕
52……德式半熟芝士蛋糕
54……草莓慕斯蛋糕
56……德式苹果塔
58……杏仁膏果酱曲奇
60……用海绵蛋糕坯制作的甜点
印象中是遇到节日才会做的蛋糕，但其实习惯之后就能轻车熟路。
61……海绵蛋糕的基本制作方法
62……浆果蛋糕
64……蛋糕卷
66……柠檬奶油蛋糕
68……巧克力奶油蛋糕
70……黑森林蛋糕
72……圣诞甜点
介绍我每年圣诞节都会做的甜点食谱
74……史多伦
76……姜饼屋
81……榛子曲奇
82……香草月牙曲奇、裱花曲奇
83……曲奇之吻
84……蜜饯姜饼
85……覆盆子酱的制作方法、苹果泥的制作方法
86……关于模具与烤制时长
90……关于我家的配料和工具
94……本书中介绍的烘焙配料表
• • • • • [\(收起\)](#)

[德国式简单烘焙_下载链接1](#)

标签

烘焙

德国

美食

料理烘焙

门仓多仁亚

生活

食物

日本

评论

蛋糕居多，没有面包

德国留学回来思念当时见过的面包蛋糕点心。这本书的开本、纸张、印刷都很合我心意，阅读或者拿在手上很舒服。制作步骤也简单清楚。已经按照上面的方子做了榛子酥、香草月牙饼干:D

翻了一下，没兴趣

尝试做了杏仁蛋糕，赞！

挺实用

照着做了一下，还可以

很喜欢，这样简洁美味的烘焙~已经做过好几次。

舒服

都是比较厚重的蛋糕面包类型

很朴实的蛋糕

浏览完后 让m送给了同事 以后需要再买；做面包的第一本书，启蒙老师os0108

很薄，但是讲解很到位，很实用。果然是日本人写书的方法。食材都是国内容易找到的，因此很好操作，一秒钟回到德国！！！！

烘焙出的幸福～

第一本烘焙书，蛋糕基础，步骤简单，辅料小方子不错。摄影太诱人了…买烤箱！

简单看了一遍，操作以后再来评论

非常喜欢这个作者的书，理念简朴却不失丰富，书如其人，已购多部多份，平日随手翻阅及馈赠友人皆宜

看着封面就食欲大开！

[德国式简单烘焙_下载链接1](#)

书评

自己动手做形形色色的美食永远的最迷人的，烘焙的乐趣在于不断练习、调整配料、最终做出大家都觉得好吃的作品。被书名中的简单二字吸引，又相当好奇所谓的德国式烘焙是怎样的，于是打开了这本书。
作者门仓多仁亚是德日混血，她的书中处处体现出日本人的细腻，德国人的严谨。...

某日，在朋友圈晒了《德国式简单烘焙》一书的照片。
女朋友们瞬间被吸引来，点赞不是主行为了，更多的是说，姐，借我这本书好不好？
阿磊问，姐，你改风格了？
我一向不太读这些生活类的书籍，看来阿磊是了解我的，这本简单烘焙教程的书拿到案头来读，是因为我喜欢上了门仓...

可能是小时候家里对零食和零用钱的严格控制，我总是对于蛋糕和甜点有着莫名的喜爱。不说离家上大学之后几个月之内扫荡了室内几乎所有连锁面包房的切块蛋糕，也不说上新品之后第一时间就要吃到，单是每顿饭之后一定要去学校里西饼屋溜达一趟，就已经让我成为闻名周围几个寝室的...

/儿歌 第一次接触西方的食谱，琳琅满目的是许多蛋糕的烘焙，插图过于美味以至...

从来以淑女远庖厨自诩的我，在27岁的年纪迷上了厨房。从《深夜食堂》到《朱莉与朱莉叶》、从《美食、祈祷和恋爱》到《料理仙姬》，标着“吃货必看的N部治愈系美食影片/剧集”被我搜罗个遍，不仅如此，不满足于西红柿炒蛋等家常菜的我进阶到了“烘焙”这一高阶料理。这时，《德...

混合香气常留唇齿间 文/绘夏

此时此刻是深夜时分，带着我饥饿的小肚子再次翻开门仓多亚仁的这本《德国式简单烘焙》，嘴巴里忍不住地吞着口水，完全停不下来！~~o(> <)o
~~神啊，请奖励我吧，因为我是费了难以想象的巨大力气经过激烈的思想斗争才忍住奔到24小时便利店买面包蛋...

这本书是我翻过的烘焙菜谱里比较简单实用的一本。

首先书的开本比较大，翻开之后不会像很厚的菜谱那样一不小心就合上了、然后你就得用沾满了面粉黄油的手指再翻开它，烤完面包还得擦书。这本书不厚，所以就可以拿个夹子夹在空中，抬头就可以参考，同时两手不弄脏书。全彩图...

简单易学的烘焙食谱 读《德国式简单烘焙》/by烟波浩渺1980

我和儿子一起读的这本烘焙食谱，流着口水挨着看完的。之前家里备用的厨房用具，终于又可以翻出来了。好久没做的烘焙的糕点了，如今此书到手，很难再忍住不去实际操作一番。做的过程是享受，烤制的等待最漫长，等烤箱里...

双十一的时候买了个烤箱，接下来又买了一堆烘培工具，以及一堆烘培原材料，第一次接触烘培完全不知道从哪里下手，正在这时，发现了这本宝书。
虽然喜欢吃美食，看到烘培达人做的精致的蛋糕和甜点忍不住想要手动点赞，但轮到自己做，看到几个小时的准备就有点想要放弃，懒人如...

[德国式简单烘焙_下载链接1](#)