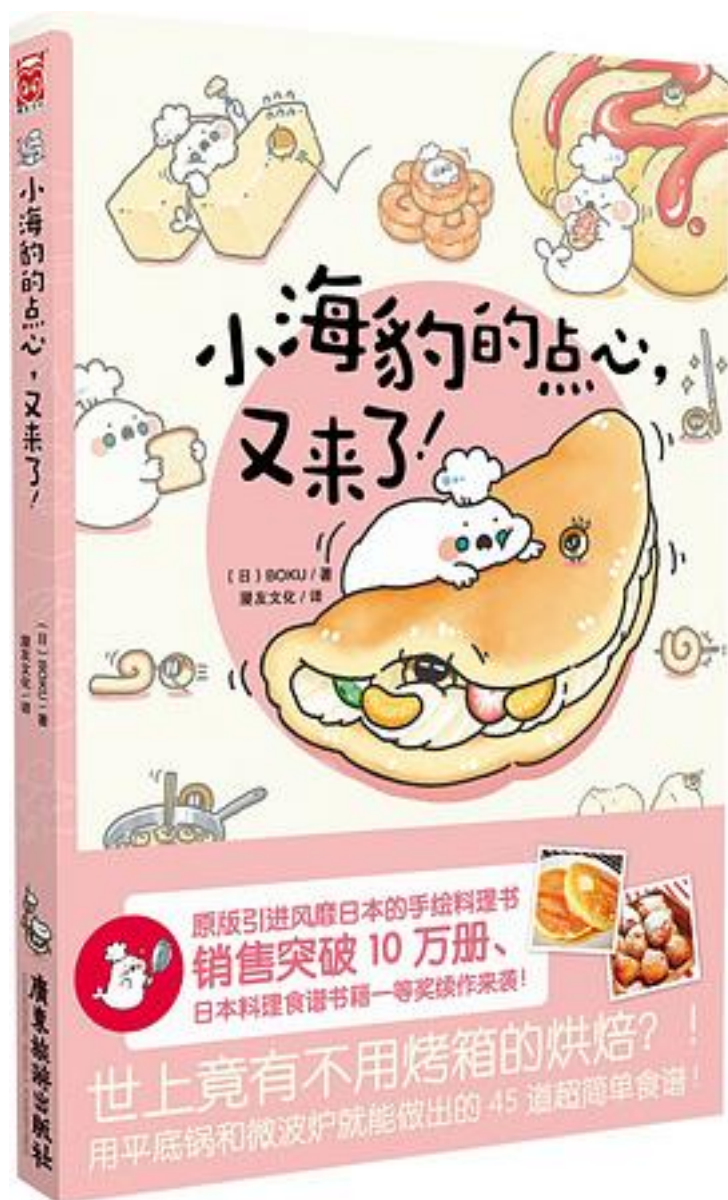


小海豹的点心，又来了



[小海豹的点心，又来了_下载链接1](#)

著者:BOKU

出版者:广东旅游出版社

出版时间:2015-10-1

装帧:平装

本书主要针对不想使用过于复杂的电器如面包机、烤箱等制作食物的人们。

《小海豹的点心，又来了！》整本书的内容以平底锅和微波炉甚至电饭煲这些家庭常见的器材做出并不复杂的美味。

以通过简单生动但是步骤详细的手绘与照片，在波咕和绵绵的厨房里展现了45道美食的制作过程，并且对于许多制作美食时的小问题全都提出了建议和提醒，是一本十分详尽而又可爱的烹饪书。

作者介绍:

本书作者BOKU，插画家，出生于日本福岛县。居住在东京，俗称铃铛蛋糕，喜欢跑步和甜品。在老家的点心业界学习了4年半后，去了东京的动画公司工作，从事描绘电影或动画背景的动画从业者。2013年8月开始在推特（Twitter）上发表的食谱插画成为热门，目前粉丝数量超过17万人。在日本推出小海豹点心书的第一册获得了极大的追捧后，波咕推出了第二本《小海豹的点心，又来了！》，主打不用烤箱就能烘制的甜点、零食等美食的快手料理。

目录: 角色介绍

制作点心之前

第1章 松松软软的点心

想要烤出好吃的面包！

微波炉和平底锅做出来的松软白面包

用白面包面团做的松软面包卷！

只需发酵20分钟！明太子蛋黄酱芝士面包

只需发酵20分钟！咖喱香肠面包

入口欲化松松软软的煎蛋饼

平底锅做出的绝品！玛德琳蛋糕

松软清爽！柠檬玛芬蛋糕

松软超好吃！舒芙蕾芝士蛋糕

松软香脆！红薯蛋糕

咕噜噜转的吐司，酥脆的奶油烘饼

专题1 酵母菌的力量

第2章 酥酥脆脆嘎嘣作响的点心

用微波炉就能轻松制作的酥脆烘烤巧克力

材料只需3种！！白巧克力曲奇

平底锅做出的酥脆口感！芝士饼干

豆腐渣做出的绝品！苹果克鲁兹蛋糕

浓厚的白巧克力！芝士克鲁兹蛋糕

酥脆！嘎嘣脆！简单！花林糖

嘎嘣脆得停不了口！红薯干

专题2 超简单软糖

第3章 软乎乎入口欲化的点心

不用烤！超简单！生巧克力挞

不用烤！超简单！蛋奶冻芝士挞

用两种材料做出的软乎乎的巧克力冰淇淋

绵软浓厚！奶油般的芝士意大利冰淇淋／清爽口味的酸奶意大利冰淇淋

只需要搅拌冷却！嫩滑豆花

不用烤！滑溜溜！蛋奶冻芝士蛋糕
专题3 没有气孔的布丁
第4章 糯湿 浓厚的点心
不使用鲜奶油的简易生巧克力
不使用小麦粉！白巧克力芝士蛋糕
制作时间只需20分钟！用奶油芝士做出提拉米苏
用平底锅就能做出来！糯湿的布朗尼！
糯湿！乳白色的芋羊羹
用平底锅做超简单！南瓜芝士蛋糕
专题4 用电饭锅做的红薯
弹性十足松松软软！豆腐薄饼
不用鸡蛋但更有弹性！豆腐薄饼
只需两种材料！超简单！弹性十足的豆腐多拿滋
无油，弹性十足！黄豆粉白巧克力纸杯蛋糕
因为豆腐的力量更有弹性！可爱的手球白糖糕
用豆腐变得弹性十足！肉桂油南瓜蛋糕
弹性满满的口感！豆腐巧克力蛋糕
专题5 用米饭做糯米饼
读者们亲手制作的点心！
后记
• • • • • ([收起](#))

[小海豹的点心，又来了_下载链接1](#)

标签

料理

美食

手绘

绘本

日本

小海豹

BOKU

漫画

评论

从秋田六千那里关注到了BOKU和小海豹，买了回来果然很萌，不过书有点硬，感觉不是特别容易翻

好可爱啊

适合没有丰富的厨具的时候来看

软绵绵的海豹大厨！感受一发平底锅和微波炉的烘焙旅程吧！

[小海豹的点心，又来了_下载链接1](#)

书评

[小海豹的点心，又来了_下载链接1](#)