



作者介绍:

小堀纪代美

日本人气料理家。

小堀纪代美天生味觉灵敏，自幼喜欢料理。她热爱旅行，去过三十多个国家、七十多个城市，旅行中邂逅的美味，都被她琢磨出配方，演变成自己的食谱。尤其擅长调味。

2010年，她开了一家咖啡馆餐厅LikeLikeKitchen，亲自掌勺。很快，她的餐厅因好吃、独特、朴实可亲而走红，用餐须预订。2012年，她在生意正旺时关掉了餐厅，后来办起了同名料理教室，因为“总想把料理美味的技能教给大家。”

小堀纪代美的食谱经过反复推敲，不但简单随性，还能让厨房新人做到零失手。在吃货心目中，她做的食物意味着家的安心愉悦。《an·an》《CLASSY.》《éclat》等知名时尚杂志常常对她进行专访，至今人气不减。

目录: 06制作甜点的主角勺子

10 “勺子甜点”的魅力

Part1Cookie,Scone|曲奇和司康

14香脆曲奇

16脆曲奇

18黑芝麻曲奇

21杏仁瓦片

22松脆曲奇

24花生酱白巧克力曲奇

25樱桃巧克力曲奇

27椰子曲奇

28软式司康

28蓝莓司康

32可可杏肉司康

32\*如何做糖霜

33混合坚果燕麦司康

Part2PetitCake|小蛋糕

36滑润小蛋糕

38玛德琳

39\*如何做焦糖酱

41简易胡萝卜小蛋糕

41\*如何做乳酪糖霜

42海绵蛋糕

44葡萄干黄油夹心小蛋糕

48芒果蛋糕

49抹茶一口酥

49浆果帕夫洛娃蛋糕

Part3Bread,Donut|面包和面包圈

52黏糯面包

53英式薄煎饼

55\*柠檬凝乳

57苹果甜甜圈

59炸虾球

60松软面包

60糖霜面包球  
64果子露面包球  
65咖喱乳酪面包球  
66扁面包  
66佛卡夏  
68专栏各式各样的包装  
Part4Gelée,Jelly|果汁冻和果冻  
71香草果汁冻  
72咖啡冻  
73葡萄柚果汁冻  
75印度香茶奶冻  
77混合浆果果冻  
77浆果果子露冰激凌  
79姜糖果汁冻  
80橙子冻  
81西班牙风味汤汁冻  
82无花果白葡萄酒果冻  
Part5Mousse,Semifreddo|慕斯和冰激凌蛋糕  
87酸奶慕斯  
89焦糖慕斯  
91奶油乳酪冰激凌蛋糕  
93柠檬凝乳冰激凌蛋糕  
94基本工具  
95基本原料  
• • • • • (收起)

[一把勺子做甜点\\_下载链接1](#)

## 标签

美食

甜点

烘焙

勺子

日式

## 评论

介绍了很多小甜点的做法。

-----  
[一把勺子做甜点\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[一把勺子做甜点\\_下载链接1](#)