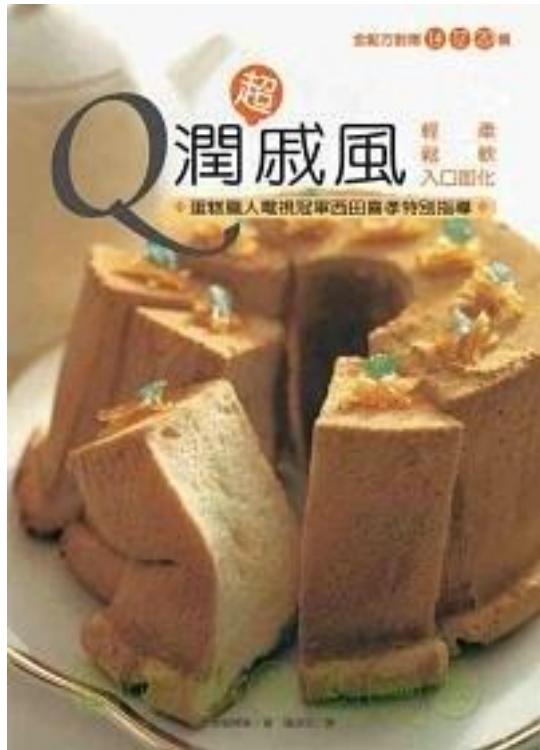


超Q润戚风



[超Q润戚风 下载链接1](#)

著者:赤堀博美

出版者:笛藤

出版时间:2006

装帧:平装

isbn:9789577104670

戚風蛋糕風行歐美及日本多年，在日本，甚至有許多專門販售各式各樣戚風蛋糕的專賣店。戚風蛋糕最主要的特徵就是蓬鬆輕盈的口感，本書作者為了研發口感更加Q潤、輕柔且入口即化的戚風蛋糕，著手展開Q潤戚風的配方研究。

書中毫不藏私地告訴讀者如何作出口感與眾不同的戚風，從蛋黃麵糊的作法、蛋白霜的打發重點、烘烤訣竅到脫模方法，只要掌握住基本竅門，就可以盡情去嘗試個人喜好且風味獨具的戚風蛋糕了。

蛋糕職人電視冠軍西田喜孝先生還特別指導人氣蛋戚風的作法，並公開個人私藏獨家秘方。只要按照書中步驟一步一步來，相信你也可以成為戚風蛋糕達人哦！

作者介绍：

赤堀博美AKAHORIHIROMI

出生於東京。畢業於日本女子大學。研究所，專攻家政學研究科食物營養學。明治15年開校的赤堀料理學園第六代負責人。以食品指導協調師的身份，與日本電視台的節目「□□□□□□□□□」以及其他料理節目和廣告合作，而且也著手開發食品公司的新產品配方。著有『紅茶□味□□果子』（世界文化社）、『赤堀流3分□□□□健康料理』（□□□□□社）『酢□□□□□健康□□□本』（主婦□生活社）等書。赤堀料理學園除了有料理專科班之外，也有食品指導協調師的課程，也可以取得「食品食品指導協調師3級認定資格」。

目录：

[超Q润戚风_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

蛋糕

戚风

日本

食谱

西点

生活

评论

虽然不够完美但是终于做出满意的戚风了。只有我一个人觉得君之的方子烂爆了么

配方超级超级赞的！！！

香蕉巧克力戚风看地我哭了◦(つд`◦)

蛋白用得多，真的超软超Q的。。。

把想吃的都轮了一遍(¬_¬) 四个蛋白两个蛋黄和三个鸡蛋之间也没什么差别嘛～

戚风必备

零失败~~

為了複雜而複雜。浪費材料的書。

方子非常棒！真正的Q润！

百变不离其中

有空来做!!!!!!

戚风嘛~做起来最easy 口感最柔软~我妈的最爱~

可操作性非常高，做出来的戚风弹性非常好，口感一级棒。

对里面的某些配料比较不解...

永远的戚风...

步骤说明都比较清楚，可惜有的材料好像买不到。照着它的方子做的戚风，口感不错，而且不容易塌。香橙戚风和蛋戚风，是最爱！

适合初学，方子大同小异，其实也就是那么一回事

不得不承认亚洲甜品比较优秀的还是日本啊。

草上贝印的戚风模了.....还是拆卸式模具脱模比较方便

炒鸡好的一本书，从定量和细节都不错，就是总看，找不到了，打算再买一本

[超Q润戚风 下载链接1](#)

书评

1 蛋白打至湿性发泡 2 糖加入蛋黄搅匀时要分次加入 3 做香蕉戚风时，
香蕉压成泥后淋上柠檬汁可以防止香蕉发黑 4
把葡萄干切细沾上面粉有助于葡萄干在面粉糊中均匀分布 5
一般海绵面糊蛋黄蛋白比是1:2, 而戚风则是1:4 6 高筋面粉可以提高Q润口感，
不过会影响膨胀度 7 戚...

真的是很好的一本书啦。每一个细节都讲得很清楚，完全掌握就会成功。
但是有一个缺点就是：没有中空的戚风模，什么都是白搭。
里面的奶油奶酪戚风和巧克力戚风是我的最爱~~~ 真的很建议玩烘焙的同学入手啦

[超Q润戚风 下载链接1](#)