

坨坨妈：零基础学做蛋糕



[坨坨妈：零基础学做蛋糕 下载链接1](#)

著者:坨坨妈

出版者:江苏凤凰科学技术出版社

出版时间:2020-5-1

装帧:平装

isbn:9787571310264

没有一个甜品控能抵挡住蛋糕的诱惑，吃下去的每一口都是安心与幸福！

300多万粉丝热捧的烘焙达人坨坨妈手把手教你做蛋糕。原料、工具理论、技巧全面解读从配方到技巧，烘焙教室不外传的烘焙秘诀统统告诉你！

10分钟速成蛋糕，不用烤箱也能做的蒸蛋糕，爱吃却不会做的小白轻松进阶为烘焙达人。

入门到精通很简单！90款既好看又好吃的蛋糕，由简到难，3000多张精美彩图，一步

一图。经典蛋糕，再到超人气网红蛋糕、甜品师入行教程……只要跟着步骤图一步步做，不出错，很简单！

居家烘焙，原料安全。摒弃了市售蛋糕常加的添加剂，用新鲜优质原料制作，合理控制糖量，为自己、家人和朋友做健康的蛋糕，不让蛋糕成为甜蜜的负担。

零基础学蛋糕从这一本开始，以爱之名，为家人送上一份“小甜心”。

作者介绍:

坨坨妈 著

新浪美食名博，微博粉丝302万

手作烘焙达人

著有《坨坨妈：烘焙新手入门》《烤箱！烤香》等美食图书，通过分享烘焙经验，让更多人走进美食世界，享受浓郁香醇的美味生活。

目录: 第1章 准备做蛋糕

基本原料

①鸡蛋/2

②油脂/2

③芝士/6

④糖/7

⑤牛奶/7

⑥面粉/8

.....

必备工具

①打蛋器/14

②打蛋盆/15

③橡皮刮刀/16

④刮板/16

⑤网筛/17

⑥分蛋器/17

.....

零失败关键技能

学会配方换算/27

模具进行防粘处理/28

打发奶油注意温度和速度/32

安装裱花袋和花嘴有窍门/33

烘焙前要预热烤箱/36

如何测试烤箱温度/36

黄油的使用方法/37

巧克力的融化方法/37

.....

第2章 零基础入门

新手速成的无需打发蛋糕

蔓越莓玛芬/42

雪酥蓝莓玛芬/44

浓郁巧克力玛芬/45

树莓杏仁小蛋糕/46

巧克力熔岩蛋糕/47
焦糖玛德琳/48
红曲蔓越莓玛德琳/50
黑巧克力磅蛋糕/51
柠檬蜂蜜磅蛋糕/52

.....

全蛋打发蛋糕
如何将鸡蛋充分打发膨胀/67
如何让蛋糊保持稳定不消泡/68
法式海绵/70
老式蜂蜜脆皮蛋糕/71
古早味红枣蛋糕/72
草莓长崎蛋糕/74
奥利奥奶油杯子蛋糕/76

.....

第3章 是时候进阶了
分蛋打发蛋糕
如何充分打发蛋白且不会消泡/92
如何烘烤出稳定成型的蛋糕/95
玉枕蛋糕/98
紫薯蒸蛋糕/100
三色粉红戚风/102
北海道戚风/104
酸奶水果天使蛋糕/106
雏菊抹茶奶油杯子蛋糕/108
焦糖海盐巧克力舒芙蕾/110

.....

芝士蛋糕
如何正确使用奶油芝士/123
如何让轻乳酪不开裂/123
Lotus 芝士蛋糕/125
日式轻乳/128
半熟芝士/130
红豆芝士条/132
黑巧克力重芝士蛋糕/134
蓝莓双重芝士蛋糕/136

.....

第4章 升级高手 来点挑战
冷藏定型类蛋糕
如何使用凝固剂/148
如何成功做出慕斯蛋糕/150
栗子乳酪茶巾绞/151
百香果慕斯/152
三色巧克力慕斯/154
芒果慕斯/156
花纹抹茶慕斯/158
桑葚蓝莓慕斯/160
草莓慕斯/162
超人气网红蛋糕
盆栽蛋糕/172
蜂蜜凹蛋糕/173
毛巾卷/174
大白兔蛋糕卷/176
木糠杯/179

海洋之星木糠蛋糕/180
肉松小贝/182
芝士脆脆蛋糕/184
.....
· · · · · (收起)

[坨坨妈：零基础学做蛋糕_下载链接1](#)

标签

蛋糕

烘焙

实用

彩图

菜谱

评论

实用，治愈，温暖，甜蜜，该怎样表达一个妈妈对这本书的喜爱呢？给孩子做蛋糕，坨坨妈终于帮我实现理想了。

这本书对于新手小白，以及想提高自己做蛋糕水平的读者来说，都非常有帮助，因为它讲的特别细，而且从基础到升级，每一款蛋糕都值得一试，赞！

现在家庭做蛋糕已经不像以前那么稀奇了，但是如何做的更美观更好吃，又如何跨过新人坎儿，还是个问题。这本所谓的零基础做蛋糕，就是将制作所需用品、配料以及方法更加详细的做了说明。蛋糕种类颇多，全部照做下来，就能进阶到半个高手了。

手把手的教你学做美味蛋糕

喜欢吃蛋糕，总觉得蛋糕难做，想学着做蛋糕。

拿到手很厚实很高大上的一本书，每一页都有实物拍摄的彩图，对烘焙小白很友好哦。材料步骤都讲解得清晰明了，蛋糕种类丰富齐全，很有挑战感。

《零基础学做蛋糕》作者坨坨妈循序渐进的为我们讲解了蛋糕的做法，由浅入深，由易到难，是新手学习的一个很好的方向，作者将做蛋糕的每一个细节都呈现在这本书上，配上插图，让你一目了然，更为轻松的学会做蛋糕。

书里面的小技能杠杠滴，自己做了芒果蛋糕，真美味！

每一款蛋糕，作者安排从制作简单到制作复杂的程度来安排。每一款蛋糕，都标有烘烤温度及时间，当然也需要根据自己的烤箱来调整。除了有非常详细的原料，做法也是精确至每一步，而且一步一图。在每一款蛋糕最后，还有作者列明的小注意事项。

坨坨妈的书，简单易学，具有可操作性

[坨坨妈：零基础学做蛋糕_下载链接1](#)

书评

今年春节的美食大赏中，朋友圈被各类美食刷了屏，由于工作量小，加上外出的时间少了，琢磨着在家做点什么好吃的犒劳一下自己的味蕾。
有的人晒出了凉皮，有的人晒的的油泼面，还有晒自己做的烘焙图片。假期虽长，好在还有美食可以让我们抛开一切烦心事儿去专心的做事。有人说...

小时候，每次路过蛋糕店，都要驻足停留，眼巴巴的望着橱窗里的蛋糕，咽口水。那时候老妈总是说：“破蛋糕，有什么好吃的。”她告诉我，外面卖的蛋糕里都是些添加剂，没营养。可是我依然爱吃蛋糕，那时候我就想，如果能自己做蛋糕，那多好啊，想吃多少吃多少。后来直到有了娃， ...

其实今年看的书跟往年比起来实在要少很多，所以能推荐的书加起来好像也不足五本。而《坨坨妈：零基础学做蛋糕》算是一本。今年以来烘焙类参考书里只看了这一本，往年却看了不少，以往书的内容一般都直接教的糕点做法。会注重收纳糕点的种类和时下比较火的糕点做法。像是材料和...

本来不是很爱烹饪的人，但是因为庚子年的这一波超长假期，开始做饭给自己吃，也慢慢发现了把各种食材折腾到能入口的乐趣。烘焙就是其中之一~哈哈
虽然也从各种app上学了一些食谱，但是有的会觉得不够准确，自己做出来不够理想，有的就是不够具体，很多被省略的步骤要自己悟。所...

每个女孩都有一个公主梦，每个妈妈都有一个巧手梦。蛋糕在我们的认知里一直有很重要的位置。它代表着新生、喜悦、成长……如果孩子收到来自妈妈亲手制作的蛋糕，蛋糕还散发着刚出炉的温暖味道，镌刻着一个母亲满满的爱，那是怎样一幅场景。公主变成了妈妈，便希望自己有世界...

提起坨坨妈，不少在新浪的用户都熟悉。这位坨坨妈在新浪美食中，可是一位人气博主。曾推出《坨坨妈：烘焙新手入门》《烤箱！烤香》等关于美食的书。而这次则是带着《坨坨妈：零基础学做蛋糕》，再次来到我们的身边。讲真，自从入门烘焙后，就是进入一个大坑。凡是购入烤箱者...

年幼时蛋糕对于我们来说是一件奢侈品，即使在生日的时候也很难吃到蛋糕，因为稀少所以也格外珍贵。现在蛋糕似乎成为了一件极为平常的餐点，到处都是糕点店，想吃的时候便可以买到。不过最幸福的是自己去做蛋糕，享受这一份过程，也享受一份成功的喜悦。一直以来，糕点的烹饪都...

在每一个午后，不管是暖暖的阳光照进窗户的时候，亦或者是窗外小雨淅淅沥沥的时候，对在厨房里忙忙碌碌的我而言，都是一段幸福的时光。尽管台上摆着锅碗瓢盆，尽管有的时候我手忙脚乱，但我的心底是充实而满足的。此时的我在忙些什么呢？你没有猜错，我正忙着做蛋糕呢。和很多...

[坨坨妈：零基础学做蛋糕 下载链接1](#)