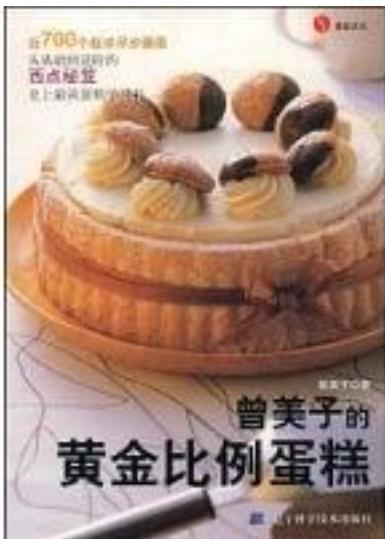


曾美子的黄金比例蛋糕



[曾美子的黄金比例蛋糕 下载链接1](#)

著者:曾美子

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2009年

装帧:平装

isbn:9787538157185

成功教授过无数学生开店创业的曾美子老师，在《曾美子的黄金比例蛋糕》中以初学者的角度，为读者介绍最好吃、最受欢迎和最容易成功上手的面包配方。书中介绍了40多款特色面包的制作方法，包括软式餐用面包、欧系硬式面包、调理面包、天然酵母面包和特别面包等。每道食谱皆标明“工作顺序”，读者可充分了解面包制作流程，按部就班做不会手忙脚乱；每道食谱都有详细的步骤图及说明文字，按图操作就可成功做出好吃的面包；清楚介绍各种做面包的材料及各式面包发酵法，是初学者最安心的面包食谱。

作者介绍:

目录:

[曾美子的黄金比例蛋糕 下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

蛋糕

曾美子

食谱

烘培

饮食

食

评论

方子一般。有些基础知识和小技巧值得借鉴。

图书馆的偶遇

生命不息，烘培不断。从最简单的海绵、马芬到稳定的戚风，加上各种各样的乳酪蛋糕以及慕斯，如今已经更需要进一步尝试做出有特色的自己的配方。初翻就发现曾美子的蛋糕，相比君之而言，可以算上进阶了，对材料、手法、卖相等等诸多方面都已经朝着专业级方向发展，很有借鉴的意义啊。

=.=闲的蛋疼才会去搞那么复杂

小日本做东西还是挺洋气的，就是材料不好找

黄金比例么，都是挺复杂的组合

TS213.2/73

我的头一本蛋糕书 我初次做蛋糕的方子就参照的它 对这本怀着深厚的感情

等有钱了，我要弄个大厨房

最重要的用量比例以及火候这本书都做到了，没有花里胡哨的东西，做蛋糕就是做蛋糕，好评。待会儿一定要去吃冰激淋！！看着饿死了。。

方子比较有难度

稍微有些难的蛋糕做法。

有空时想照着做做看。光盘没看到，以后找找看。

这个很实用挖~讲解的很细致还附带光盘。造型也满有美感的。

维持了小日本一贯的精致作风，只是随便翻翻看看也是一件美事，跟着书做过几款，味道还是不错的，哈哈。

谁收了我吧。热爱西餐的小孩。

步骤挺详细，不过她写出来的都是我不感兴趣的，个人觉得初学者还是买产品内容更基础的书看。

个人觉得不怎么适合初学者吧

还没试作，有些实用的技巧。

[曾美子的黄金比例蛋糕 下载链接1](#)

书评

[曾美子的黄金比例蛋糕 下载链接1](#)