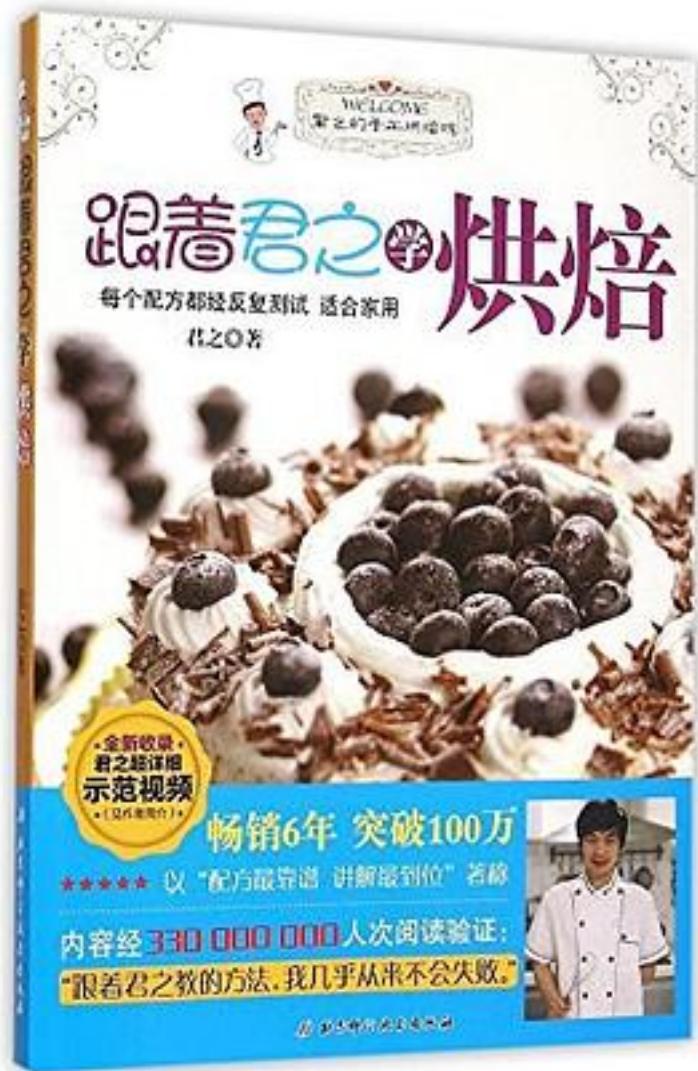


跟着君之学烘焙



[跟着君之学烘焙_下载链接1](#)

著者:君之

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2010-1

装帧:铜版纸印刷

isbn:9787530444122

《跟着君之学烘焙》内容简介：经过了漫长的几个月时间，《跟着君之学烘焙》终于出版了，而我的博客“君之的手工烘焙坊”访问量也突破了1500万。近两年来，一直能听到不少人跟我说：“君之，特别喜欢跟着你做西点，照着你教的方法，我几乎从来不会失败。”这一句话，就将我一直以来所做的努力都总结了：从博客到这本书，每一道西点我都尽量配上最详细的过程图与解说；从理论到实践，我都尽力将每一个注意事项讲清楚——因为和所有烘焙爱好者一样，我也遇到过很多语焉不详的配方，知道那种做烘焙不得其解的痛苦。

《跟着君之学烘焙》一共精选了四大类西点：饼干、蛋糕、面包、派塔及其他西点。不但包括了各大类的经典品种（如黄油曲奇、戚风蛋糕、比萨等），也介绍了很多独特又可口易做的品种（如希腊可球、北海道戚风等）。每一款配方，都经过了数万人的阅读和验证，受到了大家的欢迎。我相信，当你尝试过以后，你也会喜欢上它的。

作者介绍：

君之，男，25岁。从热爱烘焙到决定写博客用了两年半时间，从制作美食到登录大伙儿心里的时间是？

面包、饼干、甜点、蛋糕、烤箱菜，用一双手，赋予美食另一种意义；用一台烤箱，带来满屋香味。

目录: 卷首语

Part1 烘焙基础

烘焙工具介绍

烤箱选购及使用指南

各种材料的打发

烘焙的主要问题解答

厨房秤和量勺，你准备好了吗？

Part2 饼干

烘焙，从一块饼干开始

黄油曲奇（三种口味）

蛋白薄脆饼

燕麦葡萄甜饼

阿拉棒

牛奶方块小饼干

巧克力燕麦能量球

蔓越莓饼干

黄金椰丝球

蛋白椰丝球

花生奶油饼干

希腊可球

手指饼干

巧克力奇普饼干

杏仁巧克力棒

罗曼咖啡曲奇

柠檬饼干

娃娃饼干

葡萄奶酥

摩卡果仁甜饼

浓咖啡意大利脆饼

切达奶酪饼干

巧克力夹心脆饼

烘焙小贴士：奶制品的那些事儿

Part3 蛋糕

感受蛋糕的幸福滋味

戚风蛋糕

抹茶蜜语

香草奶油馅

北海道威风蛋糕

法式海绵蛋糕

香蕉蛋糕

椰蓉果酱蛋糕

蜂蜜蛋糕

蓝莓装饰蛋糕

天使蛋糕

认识麦芬蛋糕

蜜豆麦芬蛋糕

蔓越莓麦芬蛋糕

超软巧克力麦芬

香蕉巧克力麦芬

意式比萨蛋糕

浓情布朗尼

翻转菠萝布朗尼

果酱三明治蛋糕

酥樱桃蛋糕

花生奶油蛋糕

巧克力乳酪蛋糕

轻乳酪蛋糕

提拉米芬

烘焙小贴士：不同的蛋糕模具之间怎么换算尺寸？

Part4 面包

Part5 派、塔及其他点心

· · · · · (收起)

[跟着君之学烘焙](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

君之

西点

食谱

蛋糕

生活

生活美食

评论

说话要凭良心，这是位有自己团队的博主。做点基础蛋糕小饼干，可以；做佐餐面包，外观看起来可以，内部组织不行；做欧包，门外汉。

完全指南~

君之的书是绝对推荐的！！！

把博客系统地整理了一次的感觉……不过有些tips还是不错的……

努力学习中

照着做了好几款都很成功，果然是零失败啊~~~~~好书~

很不错的一本入门书，图片详实 JD

很不错的书，不过糖要减量啊。君之看上去有点单薄，应该再吃壮一点

阅~~优+。。。讲解详尽，通俗易懂，图文并茂，美好。。君君要跟着君之学习啦~~~~

让平凡的生活开出最美丽的花

非常实用的书，几乎是从头到尾学下来的，学起烘焙完全是托君之的福~

照片漂亮，讲解详细。

天了噜实在太实用惹

书是去年买的，但在买书之前，早就从君之的博客学到了不少。那时把本儿搬到厨房，一边打蛋液，一边还看着呢。

糕点启蒙之书

蛮简单的，不过做就得吃，吃就得胖，哈哈

失败是成功的麻麻~~~怀挺！

学习！！

感觉好像没说的那么实用……反正是买烤箱送的ヽ(・▽・)ゝ
已经转手送给隔壁姐姐的妈妈了……

非常赞的一本书，跟着学0失误

[跟着君之学烘焙](#) [下载链接1](#)

书评

晚上看这类书还是很折磨人的啊！本来不饿，看的时候就饿了。
拣重要的、自己想要了解的看了看，没有从头翻到尾，因为这类书没有必要，现在手头缺少工具，也没时间练习烘焙，所以先看一遍，做为知识储备，等真正要练习的时候，再找出来看、对照着练习。图文都相当不错，有点...

一直想学做蛋糕，但总是因为这样那样的原因无法实现。现在终于可以在家烘焙了，我的第一次烘焙就是参照君之的博客，呵呵，真的是好详细，在那么多的烘焙博客中最适合新手操作，于是买了这本书，开始了我的烘焙之旅。虽然刚学会几种，但总是不断进步，呵呵。也许有一天，我会放...

我的第一个烘焙成果就是这本书里的轻乳酪蛋糕，成功。做北海道戚风也成功了。君之的方子应该没有问题，他的已经是市面上最可靠的之一。
不过，也有改善空间，我觉得如果能随书配一个DVD碟更好，我的第一个成功的戚风蛋糕是跟着另一个作者的视频做的。

从决定学烘焙开始，就没少开过烘焙的博客，没有少买过烘焙的书籍，其中包括很多比君之有名气的，但是没有一本像君之的这么细致，全面，周到和零失败。
我几乎所有的烘焙都是按照君之的方子所作的。
君之的博客，也经常会去。如果君之再出书，一定会再买！这真的是我对比很多...

在关注君之的博客的时候，就特别喜欢他做出的西点，觉得适合初学者，在一次偶然的

机会才发现在出书了。惊喜是不言而喻的，立刻在当当上订购了这本书。拿到书后，买材料买烤箱
这一系列的工作迫不及待的去做。在拿到这本书之前的我，只是对烘焙有着无限热情，从未实践过。但是...

烘焙这件事，只要不是立志做专业的糕点师傅，那么一切都得靠自学。身边的好多妈妈都是自己看书，一步步从新手入门提高成烘焙达人的，一本好的烘焙书将使你变成烘焙的魔法师。现在咱们来看看都有哪些值得入手的烘焙书。

整本书收录了从自己的博客中精选的百余个新配方，所有配方...

刚刚接触烘焙买的就是这本书，感觉像一个领路人，虽然说不是特别详尽，但足以引领一个新手的好奇心，不断学习进步。制作过程详尽，相对来说是比较正式的recipe。秉承着对于新手的低基础，配方和制作都是相对人性化的，对制作者的技术要求没有苛求，但就home made来说已经是非常...

最近突然喜欢上了烘焙，那香甜的蛋糕，从烤箱出炉的那一刻，满屋飘香，那种成就感非语言可以形容。买了烤箱后，一直在美食天下的网站上面找烘焙谱，同一种蛋糕，不同的配方，着实让我头疼，试了布朗尼，两次两个配方无一成功。无意间搜到一个MM的配方说是君之的方子，百度一下...

理论可用，方子不可用的书。简单一句：鸡肋！理论什么的在君之的博客上面就能找到。根据实验和与各位焙友的讨论，君之的方子成功率很低。书上（包括博客）里的图片，估计是君之放大配方里的量做的，实际操作时很难做到一致的效果。

是一本很细致的烘焙书，适合初学者。但是关于每个西点制作所需要的容器介绍不够详细，在量的把握上写得不够具体，不知道具体的长条是多长。和君之的另一本十分钟蛋糕一起都比较适合初学者，跟着做了几次芝士蛋糕，饼干等，感觉还不错。

很不错的烘焙书。

里面对烘焙所用到的工具、材料等都有很详细的介绍。各种烘焙方法介绍的也比较仔细，尤其对于过程中比较重要的点，像蛋白打发、黄油打发等都有详细的介绍，但是图片稍微小了点。整体来说还是很实用的，推荐给新手作为入门必备教材。跟着君之的方子做过几种饼干...

我知道应该在这里理性地说“这是一本很适合初学者的书，君之同学不厌其烦面面俱到地演示做西点的步骤，深入浅出循序渐进，可操作性强，热爱西点的同学不妨一读”云云.....

可惜我是一个感性的人。这本书给我的印象，用面粉筛细细滤过以后，留下的是那个温暖的午后，阳光懒散的洒...

君之真的是个超级好的老师，其实烘焙类的食谱网上太多太多，但是我还是忍不住买了这一本，在烤箱还没到手的日子里，就认认真真拜读了所有，一步一步，几乎是手把手的教你怎么做，我虽然还没有实际操作但是已经知道只要按照君之的步骤就一定能一件一件完成任务了，呵呵，真好~

我只能这么想了不然哪个男人爱上蛋糕呢 这在日本有西洋古董果子店 中国少之又少 而且是花样美男 还是打造中国版的偶像剧吧！ 最后 不得不提 他的书里提到的点心 真的是十分诱人哦 我喜欢吃 我也想学习做 可惜不知能否坚持下去！！！

看到这本书大吃一惊，首先是这本书价格便宜，

还有就是这本书就像一扇不经意间开启的门，里面冲满着奇妙与乐趣，给你接连不断的惊喜

图文并茂，看起来很不错，到现在为止已经做了两次面包(虽然不是很成功)和一次蛋糕(非常成功)了。感觉写的还是比较容易懂容易操作的，爱上烘焙是很...

君之的书很朴实，虽然图片不如那些很专业的书拍摄的好，但步骤很清楚，第一次做蛋挞就是按照博客上的方子做的，很好的说。

如果不想买书的可以去君之的博客，君之还开始卖饼干了，虽然没买上过，但一定很美味。

刚才在君之的blog看了半天，真是不错呢！刚决定要买一本呢，发现joyo脱销了！只好等着咯，先凑合看blog吧！

我也是先知道君之的博客，才买的这本书，很适合新手用，因为每个步骤的说明都很详细，后面还有关键点的提示，都是作者在制作失败的过程中满满积累起来的，照着一步步的做，成功率机会能达到百分之百。

缺点是，步骤图片太小了，看着不是很清晰，种类也有限，毕竟篇幅有限，但...

[跟着君之学烘焙](#) [下载链接1](#)