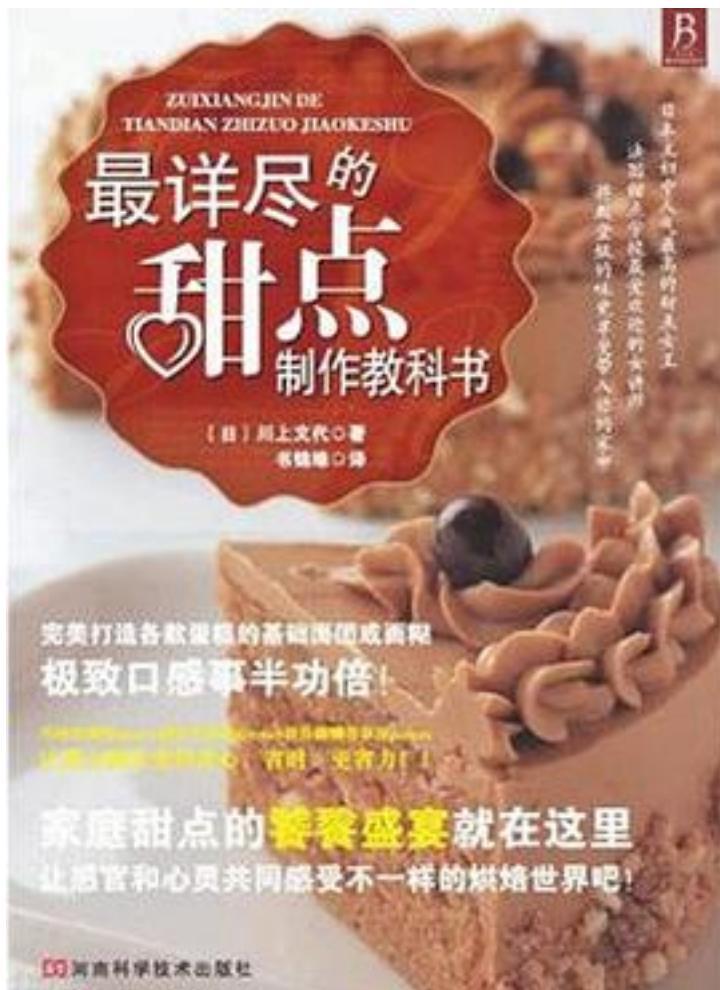


# 最详尽的甜点制作教科书



[最详尽的甜点制作教科书 下载链接1](#)

著者:[日] 川上文代

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2010-10

装帧:平装

isbn:9787534945878

每款甜点都配有最详细的步骤图与解说，从理论到实践、从面团到成品，保证让每个“生手”和“熟手”都能把握住其中的所有细节，一气呵成！

本书共精选了十二大类的甜点。根据不同的面团/面糊要求，一一进行了细致的讲解。相信你做出的甜点也一定会：酥松的入口即化，松软的湿滑细腻！再加上甜点大师的装饰创意，绝对让你的DIY甜点大放异彩！每款甜点的配方都根据东方人的口感喜好和健康指数进行了精准的调整，并且经过了大量的尝试和验证，从下一秒开始，爱上烘焙的你就是甜点达人！

作者介绍：

川上文代 (Fumiyo Kawakami)

日本主妇中人气最高的甜点女王、法国甜点学校最受欢迎的女讲师。

从幼年时代就对料理有着浓厚的兴趣，并于初中三年级至高中三年级的四年时间里，在池田幸惠料理教室学习料理制作。从大阪阿倍野调理师专科学校毕业以后，曾任该校职员十二年。在这段期间，她致力于调理师专科学校的大阪分校、法国里昂（法Lyon）分校、TSUJI GROUP

SCHOOL国立分校的专业料理人的培训工作。后来，她成为法国里昂分校的第一位女讲师，并曾在法国三星级餐厅Georges Blance参与过研修。自1996年起，她成为DELICE DE

CUILLERES川上文代料理教室的负责人。除此之外，还担任调理师专科学校的外聘讲师，并在日本各地作演讲，在杂志、报纸上都非常的活跃。另外，她还不遗余力地开发食品，创造更新的食谱。国内已出版的著作有《西式糕点制作大全》、《意大利餐制作大全》。

目录: 前言 2

第1章

制作糕点的基本技巧 7

基本技巧①计量 8

基本技巧②过筛 9

基本技巧③打发、混拌 10

基本技巧④挤花 12

基本奶油馅及酱汁的做法 13

第2章

海绵蛋糕&奶油蛋糕 15

基本面糊① 海绵蛋糕体面糊 16

法式草莓蛋糕 27

法式摩卡蛋糕 31

圣诞木柴蛋糕 35

法式覆盆子圣诞蛋糕 39

德国黑森林蛋糕 43

洋梨夏露蕾特 47

基本面糊② 奶油蛋糕面糊 50

吉涅司 55

栗子库克洛夫 59

大理石蛋糕 63

香橙周末蛋糕 67

第3章

挞皮&派饼 71

基本面团③ 挞面团 72

2种基本挞饼 81

2种水果挞 85

2种迷你挞饼 89

基本面团④ 派面团 92

长形苹果派 103

糖霜杏仁奶油派 107

皇冠杏仁派 111

南瓜派 115

#### 第4章

泡芙&可丽饼 119

基本面团⑤ 泡芙面糊 120

圣多诺黑香醍泡芙 125

雪片泡芙鲜奶油蛋糕 129

修女泡芙 133

基本面团⑥ 可丽饼面糊 136

2种千层蛋糕 139

布列塔尼可丽饼 143

橙香火焰可丽饼 147

#### 第5章

蛋白霜&舒芙蕾 151

基本面团⑦蛋白霜 152

2种蛋白霜点心 157

蛋白霜糖&棉花糖 161

基本面团⑧舒芙蕾面糊 164

3种舒芙蕾 167

#### 第6章

巧克力&冰点&

烘烤点心 171

轻松地完成巧克力的调温吧 172

欧培拉蛋糕 173

马郁兰蛋糕 177

巧克力布朗尼&岩浆巧克力蛋糕 181

2种布丁 185

黑醋栗镜面蛋糕 189

酸橙舒芙蕾冻糕 193

2种果冻 197

巴斯克蛋糕 201

布列塔尼酥饼&罗伦丹焦糖杏仁饼 205

饼干糖果屋 209

#### 第7章

简单糕点 213

焦糖布丁 214

焦糖爆米花 215

薄煎饼 216

焦脆米香棒 217

焦糖朗姆香蕉 218

大理石起司蛋糕条 219

腊肠型巧克力 220

猫舌头 221

杏仁瓦片饼&椰子脆饼 222

粉红饼干搭配沙巴雍酱汁 223

· · · · · (收起)

[最详尽的甜点制作教科书](#) [下载链接1](#)

## 标签

美食

甜点

烘焙

日本

食谱

生活

川上文代

蛋糕

## 评论

川上文代的方子基本靠谱，解说的还非常详尽~~  
只可惜为嘛我更爱下厨房？！！！ ——无药可救的屌丝...

-----  
川上文代的都有保证。一边读会一边恍然大悟，原来饭店里面卖老贵老贵那些甜点就是这样做出来的。

-----  
和川上文代的另一本书一样赞！方子又好吃好看，又靠谱又详细！强推！！！又有好多想做的甜点了~~~

-----  
作为一个正在学中级西点师的人，推荐这本书，很详尽，图文并茂。

-----  
没有传说中的那么实用，不如君之系列好用

-----  
秉承文代一贯的风格。

-----  
书不错，就是啥时候才能实践呢……

-----  
非常需要大力实践。

-----  
川上文代真心是棒！但是内地版的有些翻译还是有点问题，有机会想搞台版的看看，但是这书真的是毋庸置疑的入门好书！川上本人也是制果学校执教多年的老师，所以书里面很多细节的东西都是有提到的

-----  
俺啥时都能做出来就好啦TWT

-----  
超详细也很精美，里面讲了各种蛋糕体和在其基础上制作的糕点，看起来难度好高，估计对我来说每款都要至少一个半天才能搞定。甜点真是令人幸福又感到罪恶的食物。希望能逐一尝试。这本没有面包哦。

-----  
哥哥说，嗯不错。嚶嚶我的人生就是为了给不爱吃甜食的哥哥做甜食~咦其实我哥是爱吃甜食的？（←兄长命

-----  
强力推荐。

还是可以，基础教的很详细

几乎是零失败如果有按要求好好做的话

非常详细 回去以后一个个按着顺序做

这确实是一本光读就让人很幸福的书了……步骤和讲解都很详尽

很不错，图片漂亮，文字再详尽点就更好了

法式草莓蛋糕原来是这么做的……日本人的甜点教程真是好看又详细……

解决了很多以前制作中没想通的问题，方法教学特别细，这些工作真是适合日本人做

[最详尽的甜点制作教科书 下载链接1](#)

## 书评

作为一个金牛座，曾经一度把“吃遍天下所有好吃的芝士蛋糕”作为一条梦想去实践，后来发觉，原来自己也可以亲手烘烤出这些诱人的美食，于是开始在网上看些教程，不过有的时候，好像看着那么简单的步骤，真的要做起来时，常常手足无措起来。收到这本书的时候，第一感受就是“…

这本书非常详细非常实用 不愧是这个分数  
唯一有一点小问题就是貌似书里把黄油统称为了奶油 面对什么鲜奶油奶油之类的  
如我这样的新手可能会很混乱 (也可能是我自作聪明了= =) 举例说明:

我们看P17海绵蛋糕面糊的成分比例 其中奶油10g占了全面糊的4%  
P18制作融化奶油的例图中 ...

---

封面看起来很精致！

制作方法介绍得也超级详细！本人觉得做甜点其实花色装饰部分不太难，也不是书能教得会的技巧！基本的面团制作方法才是关键中的关键。书中用了很大的笔墨介绍了这个部分，个人觉得比较赞！

里面有一款圣诞大树的！很美呀！可惜这里不能上图，否则大家分享一...

---

常吃甜点的好处：

自古以来，中国人的饮食之道讲究养生，保健，滋补。特别是女生，饭后来一杯甜品，一碗甜汤，它们不含咖啡因、不含人工色素、不含食用香精等。让您里里外外都能有无处不在的健康美丽。在广东，大街小巷，甜品店满目皆是，足见人们对甜食的偏爱。在高温的夏季...

---

制作方法介绍得也超级详细！本人觉得做甜点其实花色装饰部分不太难，也不是书能教得会的技巧！基本的面团制作方法才是关键中的关键。书中用了很大的笔墨介绍了这个部分，个人觉得比较赞！里面有一款圣诞大树的！很美呀！可惜这里不能上图，否则大家分享一下，蛮适合即将到来的...

---

不知道我几时才可以亲手做这样美的甜品，如果可以的话，有时间，我可以做的话，我一定会是非常幸福的孩子，不错，很好，goodjob,有这样的教科书，就不怕有时间都不会做好吃的东西 美食了，对不对，还是那么的详尽

---

看过一遍，还没开始尝试。

不过就看过的那么多烘焙书来说，感觉这一本的确很详细，很多基础的东西和注意事项都特别提示，应该很实用。

而且就甜点的分类来说，涵盖了大多数种类，每种的代表性作品也挺让人长见识的，值得推荐！！看了其他读者的评价，开始准备入手作者川上文代...

---

首先我之前已经购买了也是川上文代的<西式糕点制作大全>  
非常喜欢而且内容非常的充实~  
所以对于也是川上文代的<最详尽的甜点制作教科书>自然很期待~  
在拿到书的那一刻自然让人惊喜了~ 图片清晰再加上两百多页的全彩印刷,  
书本的確很厚实~ 质量绝对不会让人失望的~ 对于...

看得我手痒痒的，想一试身手了，平常我也常照着一些书上的食谱做给我的女儿吃，我要有着本书就好了。

[最详尽的甜点制作教科书 下载链接1](#)