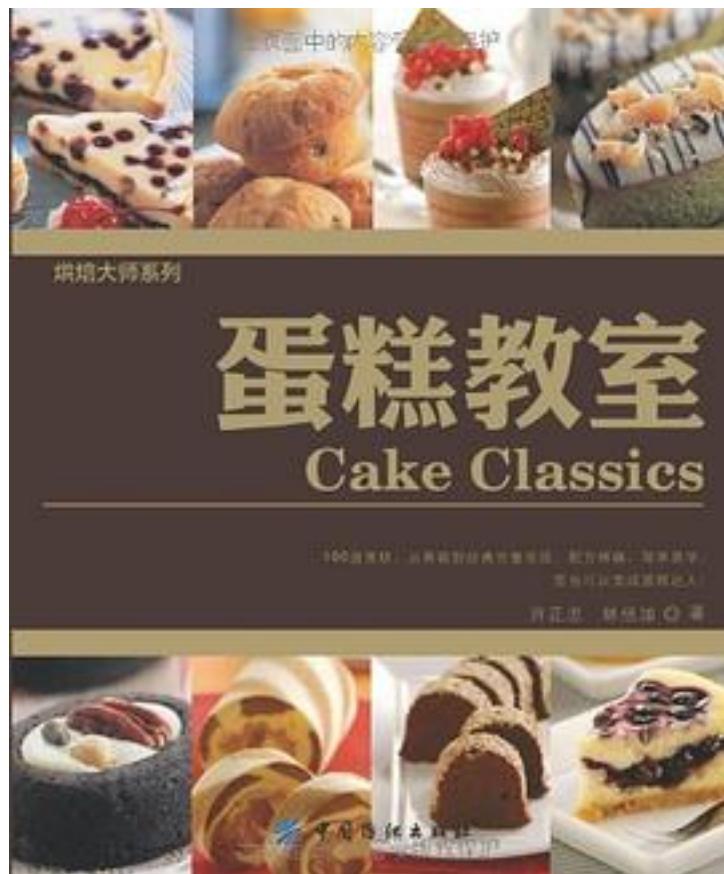


# 蛋糕教室



[蛋糕教室\\_下载链接1](#)

著者:许正忠, 林倍加

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2011-5

装帧:

isbn:9787506473385

《蛋糕教室》以经典蛋糕为主轴, 将内容细分为让大家更容易区分的乳沫类 (如海绵、天使蛋糕) 、戚风类、面糊类 (如奶油蛋糕) 、芝士类、组合类等, 囊括了传统蛋糕、日式蛋糕、欧美蛋糕和师傅们的创新蛋糕, 除了顶级的配方外, 做法也更力求简单、更易操作, 以符合现代西点的趋势。省时、美观、又好吃!

## 作者介绍:

许正忠，因为太爱面包了！22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着他的努力又不服输的性格，以及对烘焙的热爱，22年走来，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得多到不胜枚举的头衔及学生。在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术，他是学有专精的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书，是希望结合更多优秀的后进，将烘焙这个奇幻世界的美好传达出去！”

## 目录: 冷藏方法制作出的面团特色

冷藏液种面团的配方与做法

冷藏老面种面团的配方与做法

冷藏发酵法面团的基本做法

丹麦面团的基本做法

法国面团的基本做法

菠萝皮的基本做法与配方

各式馅料的配方与做法

吐司

白吐司

鲜奶吐司

胚芽吐司

葡萄甜吐司

红豆吐司

胚芽核桃吐司

椰子吐司

芝士火腿吐司

奶酥吐司

法国面包与丹麦面包

法国大蒜面包

法国面包 (长棍)

法国麦穗面包

法国培根面包

德式香肠面包

维克斯

丹麦菠萝

丹麦红豆

欧式面包

哈斯

奶油小吐司

奶油干果吐司

蒜味帕米森

阳光核桃

桂圆枸杞欧克

核桃巧克力

双宝杂粮

葡萄杂粮

桂圆墨西哥

芝麻核桃

谷粒面包

红曲桂圆

桂圆奶酪

布里欧修

奶香罗宋  
小金牛角  
法国牛奶面包  
烤馒头  
雪花  
日式面包  
芝士条  
切达芝士  
皇冠  
四色卷  
金枪鱼烧  
蓝莓奶酪  
和风胚芽  
奶香葡萄  
黄金奶酪  
椰子红莓棒  
蔓越莓奶酪  
巧克力奶酪  
牛奶堡  
黑森林  
蓝莓面包  
奶油甜甜圈  
巧克力甜甜圈  
黑炫风  
欧克  
红豆麻薯煎烧  
芋头麻薯煎烧  
抹茶红豆  
抹茶堡  
台式面包  
起酥肉松  
葱花面包  
海苔肉松  
辫子面包  
芝麻面包  
椰子面包  
芋头面包  
奶酥面包  
奶酥炸弹  
克宁姆面包  
奶酥墨西哥  
巧克力菠萝  
芋头菠萝  
花生夹心  
三色面包  
布丁菠萝  
香芋菠萝  
奶油螺旋卷  
菠萝面包  
椰子炸弹  
芋头炸弹  
奶酥菠萝  
红豆面包  
杏片菠萝

花生杏仁面包  
起酥奶酥  
调理面包  
脆皮比萨  
双宝烧  
土豆沙拉  
胚芽大热狗  
胚芽金枪鱼  
熏鸡芝士  
培根面包  
起酥比萨  
热狗餐包  
大福堡  
水果杯  
熏鸡高帽  
焗烤热狗  
香蒜长条  
• • • • • (收起)

[蛋糕教室](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

烘焙教室

图书

西点

菜谱

中国

2011

## 评论

首图app，放稳定剂的港版书真是无聊死了。

打败胖子~！

[蛋糕教室 下载链接1](#)

## 书评

图片漂亮，装帧喜欢，好歹也是两位大师傅著作。  
但真的不是很适合小门小户的烘焙新手们。

材料量都太多了，随便一个方子就做出2个8寸模具的成品出来，要不就是24个小蛋糕。  
。。。我没那么大烤箱好么。。。也没那么多人帮忙吃好么。。。又不是开西点店。  
= 再有就是制作方法写...

[蛋糕教室 下载链接1](#)