

顶级蛋糕甜点酱调理技术



[顶级蛋糕甜点酱调理技术 下载链接1](#)

著者:日本兵库营养调理制果专门学校

出版者:河南科技

出版时间:2011-7

装帧:

isbn:9787534949456

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》内容简介：百变的酱料，不变的幸福。雪白细致、入口即

化的鲜奶油，香醇浓郁的巧克力淋酱，酸酸甜甜的浓郁果酱，是制作蛋糕、甜点不可或缺的重要角色。在烘焙得恰到好处的蛋糕上，搭配各种口味的奶油酱或酱汁，就会呈现出不一样的光泽、香味与口感。在享受视觉上百变风情的同时，心中涌起的是幸福感动的情绪。

《顶级蛋糕甜点酱调理技术》共分为五大章，从蛋糕酱的基本知识、基本做法，到进阶调理技术，以及应用的甜点制作，都有深入浅出地说明与操作示范。每篇内容都有详细的步骤说明与精美的图片，是喜爱制作蛋糕的你，一定要拥有的专业技术教本。

作者介绍:

兵库县位于日本本州的中央位置，在日本学习糕点制作的学校有很多，但都集中在专门学校，营养调理制果专门学校就是其中比较著名的学校。

目录: "目录"

第一章 奶油酱和酱汁的基本知识

奶油酱和酱汁的美味科学 8

奶油酱和酱汁的分类、特色及作用 9

第二章 制作奶油酱与酱汁的基本技术

基本烹调工具 14

基本材料 17

鲜奶油的打发常识 20

蛋白霜的制作诀窍 21

糖浆的制作诀窍 22

装饰的技巧 23

本书使用的专业用语说明 30

第三章 人气奶油酱的调制技术

香堤鲜奶油 32

香堤鲜奶油的应用 34

草莓香堤鲜奶油 36

奶油酱1 38

奶油酱2 40

奶油酱3 42

奶油酱4 44

奶油酱5 46

奶油酱6 47

奶油酱的应用 48

焦糖奶油酱 48

巧克力奶油酱 48

覆盆子奶油酱 48

红豆奶油酱 49

香橙奶油酱 49

卡士达酱1 50

卡士达酱2 53

卡士达酱的应用 54

巧克力卡士达酱 54

巴黎布雷斯特奶油酱 55

慕斯奶油酱 56

大使奶油酱 57

舒芙蕾奶油酱 58

巧克力奶油酱1 60

巧克力奶油酱2 62

巧克力奶油酱的应用 64
覆盆子巧克力奶油酱 64
百香果巧克力奶油酱 65
枫糖巧克力奶油酱 66
杏仁鲜奶油 68
栗子奶油酱 1 70
栗子奶油酱 2 72
吉布斯特酱 74
布丁酱汁 76
乳酪奶油酱 1 78
乳酪奶油酱 2 79
杏仁奶油馅 1 80
杏仁奶油馅 2 81
焦糖奶油酱 82
柠檬蛋奶酱 84
巧克力淋酱 85
巧克力淋酱的应用 86
奶油巧克力淋酱 86
开心果巧克力淋酱 87
焦糖巧克力淋酱 88
榛果巧克力淋酱 90

第四章 人气酱汁与果酱的调制技术

英式蛋奶酱汁 92
英式蛋奶酱汁的应用 94
巧克力英式蛋奶酱汁 94
果仁英式蛋奶酱汁 94
抹茶英式蛋奶酱汁 95
焦糖酱汁 96
巧克力酱汁 98
沙巴雍酱汁 100
覆盆子酱汁 101
甜杏酱汁 102
黑醋栗酱汁 103
草莓酱汁 104
香橙酱汁 105
酸奶酱汁 106
苹果果酱 107
草莓果酱 109
香橙果酱 110
无花果果酱 111
无花果薄荷果酱 112
猕猴桃果酱 113
什锦果酱 114
菠萝果酱 115
香蕉果酱 116

第五章 使用奶油酱和酱汁制作甜点的技术

圣马克蛋糕 118
蒙布朗蛋糕 119
吉布斯特蛋糕 120
覆盆子巧克力蛋糕 121
欧培拉蛋糕 122
洋梨杏仁挞 123
皮斯维尔蛋糕 124
提拉米苏 125

焦糖蛋糕 126
法式烤布丁 127
嫩布丁 127
开心果巧克力蛋糕 128
舒芙蕾可丽饼 129
乳酪奶油蛋糕 130
草莓千层派 131
百香果榛果蛋糕 132
食谱 133"
• • • • • (收起)

[顶级蛋糕甜点酱调理技术](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

烘焙

甜点

日本

料理

食谱

评论

方法很详尽，细节都叙述地十分清晰，虽然现在还用不上里面的很多sauce，但能预见这是一定会用到的

还不错，但是在各种酱汁怎么用上面说明的不够。

一般般，都是常见的甜点酱

[顶级蛋糕甜点酱调理技术 下载链接1](#)

书评

[顶级蛋糕甜点酱调理技术 下载链接1](#)