

<<创意西式蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<创意西式蛋糕>>

13位ISBN编号：9787501942800

10位ISBN编号：7501942803

出版时间：2004-7-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：吴景发

页数：143

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<创意西式蛋糕>>

内容概要

- 迷你玉米卷 材料 (A) 5个鸡蛋, 130克糖 (B) 80克面粉, 20克玉米粉, 1 / 2茶匙发粉 (C) 80克化黄油 (D) 1 / 2罐原粒玉米 做法 1 将(A)搅拌至松发, 浓稠。
- 2 加入(B)混合搅拌匀。
 - 3 注入(C)拌至均匀成面糊。
 - 4 将面糊倒入已铺纸的再士卷烤盘里, 并将它摊匀, 然后将(D)撒在上面。
 - 5 用190度的炉温, 放在烤箱中间烤20分钟。
 - 6 烤熟后, 马上将它从烤盘里倒出来。
 - 7 待冷却后, 将黄油忌廉涂在其表层, 然后卷起来。
 - 8 最后, 将蛋糕卷切成每份约8厘米长即可。

<<创意西式蛋糕>>

书籍目录

烘制蛋糕的材料和基本用具海绵蛋糕海绵蛋糕的基本做法迷你杂里海绵蛋糕彩虹瑞士卷蒸葡萄蛋糕果酱蛋糕迷你玉米卷杂果瑞士卷日本棉花蛋糕黄油蛋糕黄油蛋糕的基本做法香橙黄油杯子蛋糕葡萄蛋糕芋头茶点蛋糕红樱桃蛋糕榴莲黄油蛋糕咖啡黄油蛋糕橙皮蛋糕红枣蛋糕硬奶蛋糕核桃蛋糕香兰椰子蛋糕蛋丁蛋糕杂里素蛋糕胡萝卜蛋糕装饰蛋糕装饰蛋糕的基本做法水蜜桃魔芋蛋糕梅子蛋糕煎多蛋糕苹果奶油蛋糕卡布基诺核桃蛋糕蜜瓜布丁蛋糕巧克力碎冰奶油蛋糕榴莲莫司蛋糕棋盘蛋糕鲜橙镜子蛋糕日本绿茶蛋糕硬巧克力装饰蛋糕猕猴桃莫司蛋糕芋头蛋糕椰子芒果奶油蛋糕榛子蛋糕玉米粒层层蛋糕香兰椰子莫司蛋糕俄国沙乐蛋糕巧克力胡桃蛋糕酸奶水蜜桃蛋糕草莓奶油蛋糕梨子奶油蛋糕巧克力杏仁镜子蛋糕奶酪蛋糕的基本做法水蜜桃酸奶酪蛋糕蓝莓奶酪蛋糕黑森林奶酪蛋糕波士顿奶酪蛋糕大理石奶酪蛋糕柠檬冷藏蛋糕戚风蛋糕戚风蛋糕的基本做法咖啡戚风蛋糕天使蛋糕

<<创意西式蛋糕>>

章节摘录

- 迷你玉米卷 材料 (A) 5个鸡蛋, 130克糖 (B) 80克面粉, 20克玉米粉, 1/2茶匙发粉
(C) 80克化黄油 (D) 1/2罐原粒玉米 做法 1 将(A)搅拌至松发, 浓稠。
2 加入(B)混合搅拌均匀。
3 注入(C)拌至均匀成面糊。
4 将面糊倒入已铺纸的再士卷烤盘里, 并将它摊匀, 然后将(D)撒在上面。
5 用190度的炉温, 放在烤箱中间烤20分钟。
6 烤熟后, 马上将它从烤盘里倒出来。
7 待冷却后, 将黄油忌廉涂在其表层, 然后卷起来。
8 最后, 将蛋糕卷切成每份约8厘米长即可。

<<创意西式蛋糕>>

媒体关注与评论

风味独具的西式蛋糕制作方法 货真价实的专业人士食谱秘笈 世界烘焙大赛冠军呕心之作
，传统技巧坏蛋新颖创意激情碰撞视觉、嗅觉、味觉绝妙组合。

<<创意西式蛋糕>>

编辑推荐

风味独具的西式蛋糕制作方法 货真价实的专业人士食谱秘笈 世界烘焙大赛冠军呕心之作
，传统技巧坏蛋新颖创意激情碰撞视觉、嗅觉、味觉绝妙组合。

世界烘焙大赛冠军呕心沥血之作，传统技巧与新颖创意激情碰撞，视觉、嗅觉、味觉的绝妙组合！

本书为“焙烤教室”丛书之一，具体介绍了海绵蛋糕、黄油蛋糕、装饰蛋糕、奶酪蛋糕、戚风蛋糕等创意西式蛋糕的制作方法。

<<创意西式蛋糕>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>