

《超Q润戚风蛋糕》

图书基本信息

书名：《超Q润戚风蛋糕》

13位ISBN编号：9787538175028

10位ISBN编号：7538175024

出版时间：2012-7

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：赤堀博美

页数：95

译者：谭颖文

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《超Q润戚风蛋糕》

内容概要

《超Q润戚风蛋糕(蛋糕达人电视冠军西田喜孝特别指导)》中毫不藏私地告诉读者如何作出口感与众不同的戚风，从蛋黄麵糊的作法、蛋白霜的打发重点、烘烤诀窍到脱模方法，只要掌握住基本窍门，就可以尽情去尝试个人喜好且风味独具的戚风蛋糕了。蛋糕职人电视冠军西田喜孝先生还特别指导人气蛋戚风的作法，并公开个人私藏独家秘方。只要按照书中步骤一步一步来，相信你也可以成为戚风蛋糕达人哦！

《超Q润戚风蛋糕》

作者简介

作者：（日本）赤堀博美 译者：谭颖文

《超Q润戚风蛋糕》

书籍目录

坚持超Q润口感

挑战Q润戚风的4个重点

为了避免失败，先确认一下手边的器具吧！

为了烘烤出美味戚风，请慎选材料

Q润戚风的基本配方

红茶戚风彻底教战手册

红茶戚风

首先精準秤量材料

先从蛋黄麵糊开始作起

最重要的蛋白霜制作

将蛋黄麵糊与蛋白霜拌匀烘烤

烘烤完成到脱模

请搭配鲜奶油一起食用

最受欢迎的戚风蛋糕口味

超Q润戚风蛋糕创意变化

柳橙戚风

用红橙汁来作柳橙戚风

柳橙果酱戚风

巧克力戚风

香蕉戚风

肉桂戚风

加州风戚风

咖啡戚风

起司香草戚风

奶油花生戚风

蓝莓大理石戚风

芝麻大理石戚风

椰奶凤梨戚风

健康戚风

自创配方的法则

选用自己喜欢的果泥或果酱当作素材

杏仁戚风

南瓜戚风

桃子戚风

艾草戚风

奶油乳酪戚风

苹果戚风

白豆沙戚风

利用果汁或茶等液态素材

蔬菜健康戚风

葡萄戚风

莱姆戚风

可尔必斯戚风

香料茶戚风

葡萄柚戚风

石榴戚风

人气蛋糕也可以用Q润戚风来制作哦！

《超Q润戚风蛋糕》

草莓戚风蛋糕

香蕉巧克力戚风

蒙布朗风戚风

白味噌&黑糖戚风

樱花戚风

专访戚风达人 - 西田喜孝

蛋戚风

挑战西田师傅的戚风对话

两个坚持派的蛋戚风

戚风蛋糕的科学

制作蛋黄面糊的Q&A

制作蛋白霜的Q&A

确实了解了失败的原因，才能呢感往下一次的成功迈进！

《超Q润戚风蛋糕》

章节摘录

版权页：插图：为了烘烤出美味戚风请慎选材料！制作美味戚风蛋糕的第一步就从选择基础的材料开始。制作戚风的材料其实非常简单，主要是蛋、面粉、油和砂糖。然而，各种材料的特性有所不同，各式风味的戚风蛋糕也因此诞生。请大家务必慎选材料，这样才能做出令人赞赏的戚风蛋糕哦！蛋之所以不使用泡打粉也能做出蓬松的戚风，就是因为加入了鸡蛋的关系。由于鸡蛋也是戚风美味的关键之一。最好是选择自己觉得好吃且优质的鸡蛋。戚风蛋糕的主要特征就是使用大量的蛋白，所以鸡蛋个数请依照蛋白所需量的多少来准备。制作Q润戚风最重要的就是微妙的材料比例，所以本书中蛋白、蛋黄的使用量并不以个数标示，而是以克来标示。另外标示的鸡蛋个数是以大个鸡蛋来计算的。虽然有点费工，但请大家将蛋白、蛋黄分开后，再仔细称量正确的量。面粉制作松软轻柔的戚风蛋糕，最好选择面粉当中最不容易出筋的低筋面粉。低筋面粉非常方便使用，所以本书大多以低筋面粉为主。若想做出稍微Q润有弹性的戚风，建议将高筋面粉和低筋面粉以1：1的比例配合使用。另外，也可以选用全麦面粉，做出具有特殊朴素风味的戚风蛋糕。在p31~p33中所介绍的戚风蛋糕用的就是全麦面粉。不管使用任何种类的面粉，都必须事先加入少许盐过筛两次，让面粉中饱含空气。这样一来，加入液体材料后更容易融合均匀，不易结块。油戚风蛋糕特殊的Q润轻柔口感，不是加入奶油的关系。而是加入植物性油脂的缘故。本书中所使用的色拉油，在每个家庭都很常见，不过在这里我也非常推荐使用强调中性脂肪且不易附着体内的健康食用油（如左图）。另外，使用太白芝麻油也可以做出有弹性且风味浓郁的戚风蛋糕。用纯橄榄油也可以。

《超Q润戚风蛋糕》

编辑推荐

《超Q润戚风蛋糕(蛋糕达人电视冠军西田喜孝特别指导)》作者赤堀博美为了研发口感更加Q润、轻柔且入口即化的戚风蛋糕，著手展开Q润戚风的配方研究。戚风蛋糕风行欧美及日本多年，在日本，甚至有许多专门贩售各式各样戚风蛋糕的专卖店。戚风蛋糕最主要的特徵就是蓬鬆轻盈的口感。

《超Q润戚风蛋糕》

精彩短评

- 1、书的封面和排版有乡土风，和中岛老师的那本书完全两种风格。内容挺有用的，解答了一些疑惑。打发蛋白不要到硬性发泡，如果减糖7寸的中空模最少要10克糖，但是书里的戚风看着气孔好大哦
- 2、日本大师的方子都挺好的，只要按照书上所说的，都可以做出成功的蛋糕
- 3、戚风学习好帮手
- 4、国内某些烘焙达人书里写的戚风跟这个比简直弱爆了……内什么，大家还是看日本师傅著的烘焙书吧
- 5、买的时候不会做戚风，后来会了以后发现自己不爱吃戚风。。。
- 6、用各种材料把戚风做到极致了，蛋黄蛋白1:4，湿性打发，高低粉1:1
- 7、看推荐买的，方子真的非常好，还推荐朋友买了，做出来的蛋糕真的超级柔软
- 8、终于有引进版啦，撒花。内地版比台版便宜太多了，2012年秋天出的
- 9、内容详细，作者建议使用手动打蛋器打蛋白，但真的很累啦！还是用电动的，自己注意一下打发程度就好！
- 10、这本书有很详细的打发蛋白的讲解，图文并茂告诉读者什么样的状态才是最理想的。目前只尝试了第一款红茶戚风，作者教的打蛋白方法很使用，食谱味道偏甜。
- 11、按照这个方子做的戚风超级润！！！但是太费蛋了！
- 12、各式口味的戚风，适合家庭制作
- 13、作者从基础戚风的制作，到各种风味戚风，到个性调配戚风口味的比例法则，始终突出Q润的口感。根据这本书作出来的戚风颇受家人追捧。很有成就感。
- 14、这是一个悲剧。看这本书之前在网上随意down了个方子，做好蓬松柔软细腻，唯一缺点就是拿出来后塌了点。照这本书的方子试了一下，不仅也会塌，还开裂，像面包，吃起来那结实劲儿简直了。啧啧！书的编排也不好，跟着步骤做还得前前后后翻来翻去的找。
- 15、此书详细介绍了戚风蛋糕的制作方法对初学者非常的实用，一学就成功。
- 16、很详细，但是做出来不是我喜欢的口感……
- 17、纯朴之下，是柔软，香甜~~生活本就如此！O(_)O~
- 18、日本人写的东西还是不太适合中国
- 19、这本书是先在淘宝网上看到了台湾版，大陆版的价格实惠很多，最重要是内容很详细，每个步骤都介绍地非常具体，已经试验了两个方子，都成功。值得拥有的一本戚风蛋糕书。
- 20、戚风蛋糕制作看上去简单，其实真的要做到柔软，轻软是不容易的，这本书讲解很清楚，也有很多不同的配搭，材料选用等，喜欢戚风蛋糕的，可以参考或自己按喜欢的口味配搭，食谱也简单易明，挺实用的。
- 21、不错的蛋糕书

《超Q润戚风蛋糕》

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:www.tushu111.com