

《超Q润戚风》

图书基本信息

书名：《超Q润戚风》

13位ISBN编号：9789577104670

10位ISBN编号：9577104673

出版时间：2006

出版社：笛藤

作者：赤堀博美

译者：瑪莎耶

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潤戚風》

內容概要

戚風蛋糕風行歐美及日本多年，在日本，甚至有許多專門販售各式各樣戚風蛋糕的專賣店。戚風蛋糕最主要的特徵就是蓬鬆輕盈的口感，本書作者為了研發口感更加Q潤、輕柔且入口即化的戚風蛋糕，著手展開Q潤戚風的配方研究。

書中毫不藏私地告訴讀者如何作出口感與眾不同的戚風，從蛋黃麵糊的作法、蛋白霜的打發重點、烘烤訣竅到脫模方法，只要掌握住基本竅門，就可以盡情去嘗試個人喜好且風味獨具的戚風蛋糕了。

蛋糕職人電視冠軍西田喜孝先生還特別指導人氣蛋戚風的作法，並公開個人私藏獨家秘方。只要按照書中步驟一步一步來，相信你也可以成為戚風蛋糕達人哦！

《超Q润戚风》

作者简介

赤堀博美AKAHORIHROMI

出生於東京。畢業於日本女子大學・研究所，專攻家政學研究科食物營養學。明治15年開校的赤堀料理學園第六代負責人。以食品指導協調師的身份，與日本電視台的節目「[健康料理](#)」以及其他料理節目和廣告合作，而且也著手開發食品公司的新產品配方。著有『紅茶 味 口果子』（世界文化社）、『赤堀流3分 [健康料理](#)』（[主婦生活社](#)）『[酢 健康 本](#)』（主婦 生活社）等書。赤堀料理學園除了有料理專科班之外，也有食品指導協調師的課程，也可以取得「食品食品指導協調師3級認定資格」。

《超Q润戚风》

精彩短评

《超Q润戚风》

精彩书评

1、1 蛋白打至湿性发泡2 糖加入蛋黄搅匀时要分次加入 3 做香蕉戚风时, 香蕉压成泥后淋上柠檬汁可以防止香蕉发黑4 把葡萄干切细沾上面粉有助于葡萄干在面粉糊中均匀分布5 一般海绵面糊蛋黄蛋白比是1:2, 而戚风则是1:46 高筋面粉可以提高Q润口感, 不过会影响膨胀度7 戚风蛋糕可以冷冻保存

2、真的是很好的一本书啦。每一个细节都讲得很清楚, 完全掌握就会成功。但是有一个缺点就是: 没有中空的戚风模, 什么都是白搭。里面的奶油奶酪戚风和巧克力戚风是我的最爱~~~真的很建议玩烘焙的同学入手啦

《超Q润戚风》

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