

# 《德国式简单烘焙》

## 图书基本信息

书名：《德国式简单烘焙》

13位ISBN编号：9787209087478

出版时间：2014-11

作者：【德日】门仓多仁亚

页数：96

译者：颜尚吟

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](http://www.tushu111.com)

# 《德国式简单烘焙》

## 内容概要

烘焙一定很麻烦、很繁琐？

简单烘焙，可不可以吃到美味？

快来看畅销生活美学书《简单就好，生活可以很德国》的作者门仓的私家食谱！

日本的精致生活品味、德国的简单务实质朴，都在门仓的私家食谱里一一呈现。

这是我国出版第一本德国式烘焙书，德国烘焙简单、大气、百吃不厌，该书的日文版也受到众多苛刻的日本烘焙爱好者的好评，该书在日本亚马逊烘焙糕点排行一直保持前几名。

德国式烘焙的材料简单、制作流程简单，多做几遍，就能熟记于心，可以不限时间、场地，轻松地做出美味的德国式甜点。

本书是德日混血料理生活家门仓多仁亚女士常做的德国式烘焙食谱。

本书中，将介绍她自己制作频率最高的4种甜点坯，分别是“磅蛋糕坯”、“面包坯”、“塔皮坯”以及“海绵蛋糕坯”，并且以这些为基础制作的衍生蛋糕食谱。因为基础是一样的，在每天的制作过程中，自然而然就掌握了流程。

单纯烤制的淳朴味道的德国式点心，令人深刻体会到其美味，一口吃掉就会变得非常幸福。生活本应这样简单、幸福。

# 《德国式简单烘焙》

## 作者简介

知名料理生活家。1966年生，母亲为德国人、父亲为日本人，生长于德国、日本和美国。国际基督教大学毕业后，进入外资证券公司工作。先后于东京、伦敦、香港等地任职。婚后因丈夫留学再度前往伦敦。学习烹饪与糕点制作，进入“蓝带烹饪艺术学校”并取得认证证书。回日本后开设料理教室，目前与日本多家电视台和杂志社配合，介绍德式生活风及美食料理。著有《简单就好，生活可以很德国》、《德国式家居收纳术》、《德国式厨房规则》等，在中国掀起一股简单生活美学风。即将出版：  
《德国式简单料理》（2015年1月）

门仓多仁亚的个人网页 <http://www.tania.jp/>

## 书籍目录

目录：

2.....记忆中的甜点

6.....我与烘焙

12.....用磅蛋糕坯制作的甜点

将配料混合后烤制就能简单搞定的基本款蛋糕。

13.....磅蛋糕坯的基本制作方法

14.....苹果蛋糕

16.....樱桃蛋糕

18.....杏仁蛋糕

19.....肉桂蛋糕

20.....巧克力屑蛋糕

21.....柠檬蛋糕

22.....西梅烤盘蛋糕

23.....大理石蛋糕

24.....砂蛋糕

26.....桶柑蛋糕

28.....苹果酸奶油蛋糕

30.....苹果泥蛋糕

31.....苹果榛仁蛋糕

32.....杏仁膏蛋糕

34.....法兰克福蛋糕圈

36.....用面包坯制作的甜点

既可以当做早饭，也可以招待客人，简单的甜点面包。

37.....面包坯的基本制作方法

38.....奶酥面包

40.....三色烤盘奶酥面包

42.....西梅烤盘烤面包

43.....肉桂卷

44.....蜂蜇面包

46.....葡萄干圈面包

47.....果酱馅甜甜圈

48.....用塔皮坯制作的甜点

塔皮制作很简单，只需放上不同的辅料就能变换出各种口味。

49.....塔皮的基本制作方法

50.....德式烤芝士蛋糕

52.....德式半熟芝士蛋糕

54.....草莓慕斯蛋糕

56.....德式苹果塔

58.....杏仁膏果酱曲奇

60.....用海绵蛋糕坯制作的甜点

印象中是遇到节日才会做的蛋糕，但其实习惯之后就能轻车熟路。

61.....海绵蛋糕的基本制作方法

62.....浆果蛋糕

64.....蛋糕卷

66.....柠檬奶油蛋糕

68.....巧克力奶油蛋糕

70.....黑森林蛋糕

- 72.....圣诞甜点  
介绍我每年圣诞节都会做的甜点食谱
- 74.....史多伦
- 76.....姜饼屋
- 81.....榛子曲奇
- 82.....香草月牙曲奇、裱花曲奇
- 83.....曲奇之吻
- 84.....蜜饯姜饼
- 85.....覆盆子酱的制作方法、苹果泥的制作方法
- 86.....关于模具与烤制时长
- 90.....关于我家的配料和工具
- 94.....本书中介绍的烘焙配料表

# 《德国式简单烘焙》

## 精彩短评

- 1、都是比较厚重的蛋糕面包类型
- 2、很喜欢，这样简洁美味的烘焙~已经做过好几次。
- 3、第一本烘焙书，蛋糕基础，步骤简单，辅料小方子不错。摄影太诱人了...买烤箱！
- 4、浏览完后 让m送给了同事 以后需要再买；做面包的第一本书，启蒙老师os0108
- 5、尝试做了杏仁蛋糕，赞！
- 6、简单看了一遍，操作以后再来评论
- 7、挺实用
- 8、非常喜欢这个作者的书，理念简朴却不失丰富，书如其人，已购多部多份，平日随手翻阅及馈赠友人皆宜
- 9、烘焙出的幸福~
- 10、看着封面就食欲大开！

# 《德国式简单烘焙》

精彩书评

# 《德国式简单烘焙》

## 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](http://www.tushu111.com)