

# 《65款经典甜点简单做》

## 图书基本信息

书名：《65款经典甜点简单做》

13位ISBN编号：9787538182408

10位ISBN编号：7538182403

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：检见崎聪美

页数：184

译者：高君

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)

# 《65款经典甜点简单做》

## 内容概要

# 《65款经典甜点简单做》

## 作者简介

检见崎聪美，日本料理研究家。毕业于日本赤掘营养专业学校，曾担任某料理美食家的助手，后获得国家管理营养师资格证。独立后，从事以大众健康为基础，注重营养均衡的料理研究，推出多款能轻松制作出来的食谱，受到料理初学者的极大好评。除了研究日本料理、西餐、中华料理、少数民族料理外，还活跃于甜点、面包制作等诸多领域，另外也介绍一些适合节食、有生活习惯病的人食用的料理。著有《生姜热生食谱》、《用高压锅巧做美味佳肴》（均为日本主妇与生活社出版）、《利用贮存容器巧做美味料理》（日本青春出版社出版）等书。

## 书籍目录

目录：  
本书使用说明

### 第一章

制作甜点的基础知识  
制作甜点前的准备  
精确地进行计量  
进行充分的准备  
制作甜点的基本动作  
鲜奶油的打发方法  
蛋白酥皮的制作方法  
卡仕达酱的制作方法  
黄油的搅打方法  
材料的搅拌方法  
砂糖、鸡蛋的加入方法  
海绵蛋糕的打发方法  
面粉的过筛方法  
隔水加热的方法  
明胶的泡涨方法  
面团的擀薄方法、面皮的铺放方法  
面皮的压模方法  
蛋黄的涂抹方法  
纸的剥离方法  
圆形模的准备工作  
磅蛋糕模的准备工作  
红豆馅的制作方法  
红豆馅的使用方法  
红豆沙馅的制作方法  
红豆沙馅的使用方法  
制作甜点的材料  
制作西式甜点时  
制作日式甜点时  
制作甜点的工具  
需要提前准备的工具  
制作甜点的模具

### 第二章

情人节篇——巧克力风味的甜点  
巧克力奶油蛋糕  
巧克力奶油蛋糕的制作方法  
巧克力海绵蛋糕  
巧克力海绵蛋糕的制作方法  
巧克力挞  
巧克力挞的制作方法  
布朗尼蛋糕  
布朗尼蛋糕的制作方法  
专栏

适合与甜点搭配饮用的红茶

## 第三章

初级篇——简单好吃的小甜点

压模曲奇

压模曲奇的制作方法

甜甜圈

甜甜圈的制作方法

核桃纸杯蛋糕

核桃纸杯蛋糕的制作方法

6种纸杯蛋糕

巧克力切片纸杯蛋糕

甜纳豆纸杯蛋糕

樱花虾和葱纸杯蛋糕

橘皮纸杯蛋糕

肉桂纸杯蛋糕

蓝纹奶酪和蜂蜜纸杯蛋糕

玛德琳蛋糕

玛德琳蛋糕的制作方法

3种玛德琳蛋糕

香料玛德琳蛋糕

无花果玛德琳蛋糕

红糖玛德琳蛋糕

燕麦曲奇

燕麦曲奇的制作方法

司康饼

司康饼的制作方法

薄烤饼

薄烤饼的制作方法

可丽饼

可丽饼的制作方法

专栏

适合与甜点一起饮用的咖啡

## 第四章

中级篇——烘烤时间长的甜点

黄油蛋糕

黄油蛋糕的制作方法

香蕉蛋糕

香蕉蛋糕的制作方法

胡萝卜蛋糕

胡萝卜蛋糕的制作方法

烤奶酪蛋糕

烤奶酪蛋糕的制作方法

舒芙蕾奶酪蛋糕

舒芙蕾奶酪蛋糕的制作方法

脆饼

脆饼的制作方法

香料戚风蛋糕

香料戚风蛋糕的制作方法

绿茶戚风蛋糕

绿茶戚风蛋糕的制作方法

专栏

包装的构思

## 第五章

高级篇——令人向往的甜点

浆果海绵蛋糕

浆果海绵蛋糕的制作方法

2种海绵蛋糕

紫苏梅海绵蛋糕

可可海绵蛋糕

草莓蛋糕卷

草莓蛋糕卷的制作方法

2种蛋糕卷

荞麦粉蛋糕卷

咖啡风味蛋糕卷

苹果派

苹果派的制作方法

巧克力派

巧克力派的制作方法

杏仁挞

杏仁挞的制作方法

奶油泡芙

奶油泡芙的制作方法

卡仕达酱泡芙

四种不同口味的卡仕达酱

闪电泡芙

闪电泡芙的制作方法

红薯挞

红薯挞的制作方法

专栏

包装的构思

## 第六章

餐后篇——清淡不腻的冰甜点

草莓芭芭露

草莓芭芭露的制作方法

卡仕达布丁

卡仕达布丁的制作方法

巧克力慕斯

巧克力慕斯的制作方法

草莓沙司牛奶冻

草莓沙司牛奶冻的制作方法

免烤奶酪蛋糕

免烤奶酪蛋糕的制作方法

葡萄柚风味葡萄酒果冻

葡萄柚风味葡萄酒果冻的制作方法

红薯酸奶冰激凌  
红薯酸奶冰激凌的制作方法  
柚子生姜果子露  
柚子生姜果子露的制作方法  
专栏  
包装的构思

## 第七章 特别篇——简单居家的日式甜点

樱饼  
樱饼的制作方法  
草莓大福  
草莓大福的制作方法  
萩饼  
萩饼的制作方法  
铜锣烧  
铜锣烧的制作方法  
栗馒头  
栗馒头的制作方法  
红豆馅蜜  
红豆馅蜜的制作方法  
糯米粉团毛豆泥  
糯米粉团毛豆泥的制作方法  
水羊羹  
水羊羹的制作方法  
葛切  
葛切的制作方法  
栗善哉  
栗善哉的制作方法

## 第八章 解惑篇——甜点制作的问与答

制作甜点的小问题集锦  
解答预先准备的疑问  
解答材料的疑问  
解答工具的疑问  
解答制作方法的疑问  
解答其他的疑问  
甜点名字的由来  
玛德琳蛋糕  
海绵蛋糕  
磅蛋糕  
挞坦苹果挞  
戚风蛋糕  
千层派  
派  
奶油泡芙  
甜甜圈  
闪电泡芙

# 《65款经典甜点简单做》



# 《65款经典甜点简单做》

## 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)