

<<孟老师的100道小蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<孟老师的100道小蛋糕>>

13位ISBN编号：9787538157048

10位ISBN编号：7538157042

出版时间：2009-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：孟兆庆

页数：166

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>

<<孟老师的100道小蛋糕>>

前言

因为喜欢吃、爱吃、常吃、吃得多……所以我赔上了一嘴的牙！

既然无法“工欲善其事，必先利其器”，没有牙齿却又还是想吃，这可怎么办呢？

所以只好退而求其次，选择性地“吃软不吃硬”了！

撇开当一名食客的角色，我最早开始接触制作点心就是从“蛋糕”入门的。

在小学的时候，经常到一位在市场里面卖面条的同学家里玩，同学的爸爸利用家中随手可得的面粉、鸡蛋、砂糖，轻轻松松就变出了一个香喷喷的蛋糕。

这简直太神奇了！

经过了两三次的“目的性”做客后，我就兴起了自己在家DIY的念头。

礼拜天中午趁着妈妈睡午觉，自己在厨房里忙活活，等到妈妈起床时，我的蛋糕也出炉了！

当年的标准不高，要求也不多，只要是松松的、软软的、香香的就好了。

可是随着年纪的增长，随着经济的发展，随着自己嘴巴越来越刁，对于蛋糕的品尝能力也与日俱增。

不敢说多，但到现在至少也尝过上百种美味的蛋糕了，不过尝过的蛋糕越多，自己动手的份量也就相对变小了，总怕自己做的时候不能完全掌握制作时候的分量、步骤和诀窍，生怕“差之毫厘，谬之千里”。

之后孟老师“又出招”了，哎！提起这个孟老师呀，真是一个斤斤计较的好心大姐，为了秉持一直以来出书的坚持，为了做到尽善尽美烘焙的要求，这本书她可是花了大工夫，光是为了研发“100”个不曾重复过、彼此有差异性、上得了台面、还要让大家觉得有新意的蛋糕款式，她足足想了好久，然后再经过反复不断地试做、调整和确认。

除了在成品部分煞费苦功，文字部分她同样也是花尽心思，而且那份原稿还陪着她到过不少地方，中国台湾省的台北、高雄以及中国香港、深圳、上海……字字推敲、句句斟酌，如此尽心尽力地为了这本书，除了“求好心切”驱使着她之外，读者们的期待更是鞭策着她精益求精的最大动力。

如今，她的宝贝瓜熟蒂落了，这本千呼万唤始出来的100道小蛋糕，兼容了四季不同的口味考虑，兼顾了各种不同健康要求的考虑，考虑得非常全面。

而我，虽然曾经看过之前的手稿，虽然只有看到蛋糕名称的目录，在想象中的画面里，已经不停地吞咽口水了，仿佛口中已经咀嚼到了松软的组织，喉咙里已经流过了甜蜜的滋味……光这样就让人受不了了。

将来我一定要珍藏一本，等到儿子、女儿再度和我住在一起的时候，我要按图索骥，照着100道小蛋糕的指引，每逢休假的时候，在儿女回家时对他们说：“爸爸的蛋糕烤好啦！”

<<孟老师的100道小蛋糕>>

内容概要

无论您是否为制作蛋糕的生手，抑或是驾轻就熟的熟手，希望都能浸淫在蛋糕制作的天地里，享受无价的幸福美味！

超详细的蛋糕材料、器具大公开。

本书详细介绍了蛋糕制作的基本知识和100道小蛋糕的制作方法。

本书配有详细的步骤分解图片和动作说明，可帮助您更好地进行操作。

对于制作每道小蛋糕时容易出现的问题和需要注意的地方，孟老师都给出了简单实用的建议。

<<孟老师的100道小蛋糕>>

作者简介

孟兆庆，曾于美国威尔顿蛋糕装饰学校进修蛋糕装饰、拉糖、塑糖等技术，现为“YUMMY Cheese Cake”工作室及孟老师烘焙教室负责人。

作品刊载于自由时报的“美食主张”版；长期在台湾东森电视台“食全食美”节目中示范西点教学。

为推广“自己动手玩烘

<<孟老师的100道小蛋糕>>

书籍目录

推荐序

作者序

如何使用本书

前言 蛋糕的世界

本书使用的模型参考

本书使用的食材

后记

Part1 春季蛋糕赏味

甜蜜鲜果口味

最清爽甜美的季节特选

全麦葡萄乾马芬

香蕉核桃马芬

蜂蜜桔皮马芬

金黄橙丝蛋糕

糖渍苹果蛋糕

蓝莓乾优格马芬

蔓越莓玉米片马芬

无花果枫糖蛋糕

杏桃椰香马芬南瓜马芬

甜蜜相思蛋糕

香甜果子

蔓越莓蛋糕

优格蜜枣蛋糕

焦糖葡萄乾蛋糕

百香果杏桃蛋糕

鲜果糖浆蛋糕

焦糖苹果蛋糕

百变乳酪口味

春天般风貌多样的香醇滋味

酥波罗乳酪蛋糕

南瓜乳酪软糕

嫩豆腐乳酪蛋糕

酥波罗乳酪蛋糕

南瓜乳酪软糕

嫩豆腐乳酪蛋糕

OREO乳酪蛋糕

香椰乳酪蛋糕

巧克力乳酪蛋糕

苹果乳酪蛋糕

白巧克力乳酪蛋糕

切达乳酪蛋糕

咖啡大理石乳酪蛋糕

爱尔兰甜酒乳酪蛋糕

酒渍樱桃乳酪蛋糕

Part2 夏季蛋糕赏味

<<孟老师的100道小蛋糕>>

低卡清爽口味

即使露出手臂都不用担心的甜点选择

红豆天使蛋糕

鲷鱼烧

清蒸柠檬蛋糕

白豆沙蒸糕

澎湖黑糖糕

鸡蛋糕

简易蜂蜜小蛋糕

清爽抹茶蛋糕

大理石抹茶蜂蜜蛋糕

法式海绵小蛋糕

南瓜戚风蛋糕

蓝莓乳酪戚风蛋糕

红麴大理石戚风蛋糕

松子枫糖戚风蛋糕

开胃咸口味

抵抗夏天食慾不振的开胃小点

肉松海绵蛋糕

薯泥起士马芬

咖哩薯条马芬

玉米香辣小蛋糕

培根洋葱咸马芬

海苔软绵小蛋糕

Part3 秋季蛋糕赏味

奶香坚果口味

适合秋季品嚐的温暖家常好滋味

奶茶马芬

花生酱马芬

蜂蜜核桃蛋糕

奶香芝麻蛋糕

小炸弹

果酱夹心蛋糕

法式家常小蛋糕

香甜栗子小蛋糕

四个四分之一蛋糕

金砖

柠檬杏仁蛋糕

咕咕霍夫

法式小软糕

滋养高纤口味

秋收时分的滋养好礼

红糖香米马芬

燕麦早参马芬

枫糖麦片蛋糕

枫糖脆皮小蛋糕

地瓜味噌蛋糕

<<孟老师的100道小蛋糕>>

紫米蜂巢蛋糕
蕃薯全麦蛋糕
南瓜子蛋糕
红豆沙小蛋糕
芝麻糊蛋糕
全麦芋丝蛋糕
香Q乾果蒸糕
高纤坚果蛋糕
桂圆核桃蛋糕

Part4 冬季蛋糕赏味

浓郁香料口味

让人提振身心、注入热力的冬季限定

圣诞布丁蛋糕
祖母蛋糕
全麦酒香乾果蛋糕
柳橙姜汁蛋糕
茄汁蔓越莓蛋糕
阿里巴巴
迷迭香葡萄乾蛋糕
胡萝卜蛋糕

香醇巧克力、咖啡口味

需要热量的冬天，就让巧克力暖暖胃吧！

加州梅咖啡蛋糕
家常巧克力小蛋糕
咖啡松子马芬
瑞士屋顶蛋糕
巧克力沙瓦琳
巧克力布丁蛋糕
优格巧克力蛋糕
大理石蛋糕
软嫩可可蛋糕
香蕉巧克力蛋糕
鲜果巧克力蛋糕
摩卡全麦蛋糕
炼奶咖啡蛋糕
咖啡花生小蛋糕
拿铁蛋糕

<<孟老师的100道小蛋糕>>

章节摘录

插图：

<<孟老师的100道小蛋糕>>

后记

常开玩笑说，如果人的一生中，吃甜点的配额是一定的话，那么我早已连下辈子的量都吃完了。尤其从《孟老师的100道手工饼干》到《孟老师的100道小蛋糕》，外人真的难以理解与想象，要在短时间内密集地吃进一堆饼干和蛋糕是何种景象？

这种经历，绝对与一般人所形容“吃甜点带来幸福感”完全是背道而驰的。

一页一页翻完，看完100道食谱，真的好快！

旁人看来，做出100道蛋糕，怎么样也是享受到了口腹之欲。

然而，身为食谱书作者，担负着研发的重任，在“品尝”之下，必须发挥个人最客观、最敏锐的味觉来认定口感是否松软，风味或香气是否诱人，甜度是否适宜。

该有的特色一定要有，通过味蕾的检测，运气好的话，试做两三次便OK，万一不理想，为了力求配方的精准，一道蛋糕做了又做、改了又改、尝了又尝，咬着牙将数不清的“不合格”产品丢入垃圾袋内，就在研发责任与暴殄天物的心情交错下诞生一道道的蛋糕。

接下来的食谱拍照工作，再将全部的蛋糕以最完整、最真实的方法制作一遍，就这样，100道蛋糕做了好几个回合。

蛋糕与饼干的最大差异在于外形装扮，总希望各式各样的蛋糕在读者翻阅下有变换造型的视觉效果。因此在制作前的好几/卜月，煞费苦心地开始四处搜刮、选购各式的蛋糕烤模，无论纸模、铝模、金属模、传统型、花哨型、高模、矮模都一网打尽。

烤蛋糕玩花样，什么样都行！

您可依样画葫芦，也可自己随兴搞创意，只要适宜，这本书的所有常温小蛋糕，都可依您的喜好变换造型。

“蛋糕”为何物？

即便不会制作，任谁都能说上一两句吃过、看过的感官印象与舌尖体验。

没错！

不过就是松软、绵细、扎实，要不就是好湿润、好浓郁、好丰富，摒除饼干的既定印象——酥、松、脆，转换进入蛋糕的口感世界，不用很专业，一步一步照着食谱，最后的成品，吃起来、看起来就是有蛋糕的特性与模样，不要怀疑！

也不用确认！

它，就是蛋糕！

这本书内的食谱，虽非千锤百炼，却也经过三番两次的演练与琢磨，深怕有不妥之处，十月初食谱拍完照后，进入文字的撰写工作，一张张被各色荧光笔涂涂改改的原稿跟着我出差至中国香港、中国澳门及深圳、上海，抓住空档，便开始逐字推敲将“动态”的制作过程转换成“静态”的文字。

其间，本书的推荐人焦志方先生看了原稿，他的第一句话便说：“好重的一股奶油味哦！”

理由无他，因为边做边写，奋战了好久而沾染到的“气味”啊！

完成100道手工饼干后，紧接着100道小蛋糕，对我来说，只是个附带动作。

饼干的“酥、松、脆”与蛋糕的“软、绵、柔”两者殊途同归，都是美味诱惑。

同样的，希望每位读者、同行烤完饼干后，再次享受制作蛋糕的喜悦，因为饼干与蛋糕，难分难舍的美味一定要同时拥有。

每一道蛋糕都各有其不同的品尝风味，但碍于篇幅有限，真的无法为您一一描述各种口感或滋味，在此仅列举几道给您“闻香”。

<<孟老师的100道小蛋糕>>

编辑推荐

《孟老师的100道小蛋糕》详细介绍了蛋糕制作的基本知识和100道小蛋糕的制作方法。

<<孟老师的100道小蛋糕>>

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>