

<<起司蛋糕>>

图书基本信息

书名：<<起司蛋糕>>

13位ISBN编号：9789866485930

10位ISBN编号：9866485935

出版时间：2009-10

出版时间：楓書坊文化出版社

作者：信太康代

页数：80

译者：藍嘉楹

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>

<<起司蛋糕>>

内容概要

在只要跟著《起司蛋糕》，step by step詳細步驟圖與美味關鍵解說，讓你成功烤出具備綿密細緻扎實口感，其特有的濃郁香味的cheese cake！

起司蛋糕的基礎技巧～烤起司蛋糕篇 紐約起司蛋糕 首先讓我們先學會如何製作最基本的起司蛋糕。

堪稱起司蛋糕之王的紐約起司蛋糕，濃縮了起司的精華，吃起來非常美味。

烤起司蛋糕 柳橙烤起司蛋糕 吃得到整顆柳橙的起司蛋糕，是最受女孩子歡迎的人氣冠軍。

<<起司蛋糕>>

作者简介

信太康代 在法國旅行的途中，被手製甜點的魅力征服；之後先後留學於瑞士的瑞奇蒙（Richmont）烘焙學校、法國巴黎的雷諾特（Lenotre）烘焙學校。回國後，以料理研究家的身分，活躍於電視、雜誌等媒體。目前在自家以沙龍的型式，開設點心與料理教室。簡單又美味的料理，以及做法正統的點心，皆贏得相當的好評。著作等身，主要作品包括《冰涼涼的冰淇淋．布丁．小點心》（楓書坊）、《做法簡單的巧克力點心》（雄雞社）、《薯芋．南瓜》（貴夫人出版社）等。

<<起司蛋糕>>

编辑推荐

本書特色 在只要跟著本書，step by step詳細步驟圖與美味關鍵解說，讓你成功烤出具備綿密細緻扎實口感，其特有的濃郁香味的cheese cake！

本書的3大主題 「烤起司蛋糕」 把添加了起司奶油的麵糊放進烤箱烘焙而成。
一個起司蛋糕需要用掉一包250g裝的起司奶油，所以不用計算份量，也不用擔心會有剩餘。

「生起司蛋糕」 把添加了起司奶油的麵糊放進冰箱冷藏，使蛋糕凝固成型。

起司裡添加了明膠等其他成分，替起司蛋糕增添各種變化。

「運用起司做成的甜點」 利用製作「生起司蛋糕」後剩餘的起司奶油和其他種類的起司，製作各式各樣的甜點。

<<起司蛋糕>>

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>