

## 麦田金老师的解密烘焙 蛋糕与装饰



作者：麦田金著

出版社：郑州：河南科学技术出版社

出版日期：2017.11

总页数：157

介绍：在麦田金老师的《蛋糕与装饰(麦田金老师的解密烘焙)》中，以三大基础基础蛋糕：海绵、戚风及奶油类蛋糕开始，为读者设计了38道天然可口的美味蛋糕体，包含：蜂蜜、红茶茶叶、芝麻、杏仁、榛果、巧克力、焦糖、芒果、凤梨、草莓、南瓜、香蕉、黑糖等，以各种天然食材为蛋糕增加风味和营养。烘烤出美味好吃的蛋糕体后，透过装饰技法来让它更吸引人吧！书中从基础的装饰素材开始教授，囊括了自制各式奶油霜、蕾丝糖、自制翻糖、豆沙馅，延伸各种奶油裱花、豆沙裱花、翻糖装饰或玫瑰花捏塑，让你在简单烤出好吃的蛋糕体之外，也能透过各种装饰技法……

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14359155.html>）查找全本阅读方式

麦田金老师的解密烘焙 蛋糕与装饰 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14359155.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14359155.html>

书名：麦田金老师的解密烘焙 蛋糕与装饰