

Tasty Food
食在好吃

一学就会的 119种蛋糕

黎国雄 主编

从初级到中级再到高级，烘焙名师手把手教你做蛋糕
蛋糕的美味时光，原来如此简单！



Tasty Food
食在好吃

一学就会的 119种蛋糕

黎国雄 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

一学就会的 119 种蛋糕 / 黎国雄主编. — 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2015.7

(食在好吃系列)

ISBN 978-7-5537-4386-8

I. ①一… II. ①黎… III. ①蛋糕-糕点加工 IV.

① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 085816 号

一学就会的119种蛋糕

主 编	黎国雄
责任编辑	张远文 葛 昀
责任编辑	曹叶平 周雅婷

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本	718mm × 1000mm 1/16
印 张	10
插 页	4
字 数	250千字
版 次	2015年7月第1版
印 次	2015年7月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-4386-8
定 价	29.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

发现蛋糕的秘密

不知道从什么时候起，美食已成为一种时尚，人们对美食的狂热衍生出了“吃货”一词。在工作和生活的多重压力之下，人们把搜寻、品尝美食作为一种释放的途径。而蛋糕因其多变的口味、漂亮的外观，深受人们的喜爱。它不仅仅出现在生日聚会、典礼上，还成为人们饭后点心、下午茶的首选。

关于蛋糕，很多人都会联想到生日，其实这里还有一个关于蛋糕的宗教神话。中古时期的欧洲，流传着这样的说法：生日当天，人的灵魂会被恶魔侵蚀，于是人们就用蛋糕来送祝福，保护自己的亲朋好友不受恶魔的侵扰。蛋糕最初只有贵族才可以食用，流传到现在，人们都会在亲人、朋友生日的时候，送上蛋糕作为祝福。

蛋糕基本上见证了人们所有的欢乐，生日上有它，节日上有它，婚礼上还有它。蛋糕不仅漂亮，还具有很高的营养价值，其主要材料是糖、蛋、面粉，碳水化合物、蛋白质、钙等含量丰富，且其松软、甜蜜的口感深受大人和孩子的喜爱。

很多人对DIY有着一一种狂热，看到喜欢的东西就想自己做出来。如果你是蛋糕爱好者，想自己做出美味的蛋糕，但是又迫于它繁杂的工序望而却步，那么这本书可以帮助你把这个美妙的想法付诸实践。

其实制作蛋糕一点都不难，在本书开头，我们首先为你介绍蛋糕的制作材料和工具、技巧等基础知识，让你对蛋糕制作有一个概括性的了解。然后分为初级、中级、高级篇具体介绍蛋糕的制作方法，每一款蛋糕都有详尽的步骤解析，并配有清晰的实物图和制作指导小贴士，手把手教你来操作。即使是一些看似高难度的蛋糕，只要你跟着步骤做下来，想学不会都难。多练习几次，属于你的蛋糕很快就会出现啦！

总之，无论你是个蛋糕新手，还是个蛋糕探索者，你都能在这里找到你想要的，一步一步制作下来，你就会觉得，其实只要多尝试，蛋糕就是这么的简单。快行动起来，把甜蜜分享给你的家人和朋友吧！





PART 1 初级入门篇

日式烤芝士	13
巧克力乳酪蛋糕	14
欧式可可蛋糕	15
欧式香橙奶油蛋糕	15
蓝莓巧克力蛋糕	17
古典巧克力蛋糕	18
欧式草莓白巧克力蛋糕	19
咖啡可可米蛋糕	21
巧克力布朗尼蛋糕	22
欧式草莓花儿蛋糕	23
山梅乳酪蛋糕	25
轻巧克力慕斯蛋糕	26
欧式白雪公主蛋糕	27
香芋芝士蛋糕	29
柠檬芝士蛋糕	30
心的港湾	31
抹茶芝士蛋糕	33
抹茶开心果蛋糕	34
凉一夏	35
蔓越莓烤芝士	37
白朗姆酸乳酪蛋糕	38
欧式巧克力圈蛋糕	39
欧式柠檬草莓蛋糕	39
松仁巧克力蛋糕	41
喜多罗内蛋糕	42
欧式杏仁草莓蛋糕	43
抹茶红豆蛋糕	45
欧式花团锦簇蛋糕	46
欧式草莓五环蛋糕	47
黄桃芝士	49
旋转轮盘	50
雪山	51
蜜桃雪霜蛋糕	53
苹果查洛地慕斯蛋糕	54
欧式草莓甜蜜蛋糕	55
乳酪舒芙蕾蛋糕	57

目录 Contents

美味蛋糕必备材料	6
蛋糕原材料打发诀窍	7
蛋糕制作常见问题大解析	9
制作蛋糕的基本工具	10

冷冻榴莲芝士蛋糕	58
欧式水果纯滑蛋糕	59
葡萄紫米蛋糕	61
北极雪人	62
欧式水果花型蛋糕	63
欧式巧克力蛋糕	64
欧式草莓圆环蛋糕	64

PART 2 中级入门篇

原味重芝士	66
欧式水果火焰形蛋糕	67
杏仁慕斯蛋糕	69
笑逐颜开	70
欧式水果巧克力蛋糕	71
鸡尾酒蜜桃蛋糕	73
热情缤纷	74
欧式水果烟卤蛋糕	75
威士忌蛋糕	77
花样年华	78
欧式水果指环蛋糕	79
沙威雨蛋糕	81
恋人世界	82
维尼熊的世界	83
小狗乐乐	84
欧式水果网格蛋糕	85
南瓜香草奶油蛋糕	87
加菲猫的快乐时光	88
延年益寿	89
小笨象	90
小男孩的美好时光	91
加勒比海蛋糕	93
斯待爱的小熊	94
白玫瑰慕斯蛋糕	95
核桃摩卡蛋糕	97
快乐北极熊	98
曼达琳慕斯蛋糕	99
白乳酪手指蛋糕	101

霹雳小老虎	102
艾克力香蕉乳酪蛋糕	103
芒果乳酪蛋糕	105
步步为营	106
城堡	107
怪怪兔	108
蜜雷朵蛋糕	109
香芒蛋糕	111
欧式草莓饼干蛋糕	112
欧式水果圆形蛋糕	112

PART 3 高级入门篇

米奇老鼠	114
活泼可爱的小熊猫	115
天天向上	117
可爱的哆啦 A 梦	118
欢快的跳跳虎	119
咖啡香草蛋糕	121
加菲猫的乐园	122
西番莲巧克力蛋糕	123
夏日风情	125
小猪胖胖	126
朗姆板栗蛋糕	127
寿比南山	128

杏仁巧克力蛋糕	129
悠闲的小狗	131
宠物宝宝	132
巧克力大理石蛋糕	133
爆发的力量	134
快乐喜羊羊	135
百香果芝士	137
诺曼底之恋	138
法兰西之恋	139
彩虹柳橙蛋糕	141
天使之恋	142
难忘圣诞节	143
法式烤芝士	145
聪明的史努比	146
草莓小曲蛋糕	147
欧式草莓花篮蛋糕	148
薄荷罗芙岚蛋糕	149
黛希慕斯蛋糕	151
浪花朵朵	152
牵手	153
榛果香蕉夹心蛋糕	155
花的时代	156
欧式草莓巧克力花蛋糕	157
青春的波动	158
虎虎生威	159
薄荷椰浆芝士蛋糕	160



Tasty Food
食在好吃

一学就会的 119种蛋糕

黎国雄 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

一学就会的 119 种蛋糕 / 黎国雄主编. — 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2015.7

(食在好吃系列)

ISBN 978-7-5537-4386-8

I. ①一… II. ①黎… III. ①蛋糕—糕点加工 IV.

① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 085816 号

一学就会的119种蛋糕

主 编	黎国雄
责任编辑	张远文 葛 昀
责任编辑	曹叶平 周雅婷

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本	718mm × 1000mm 1/16
印 张	10
插 页	4
字 数	250千字
版 次	2015年7月第1版
印 次	2015年7月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-4386-8
定 价	29.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

发现蛋糕的秘密

不知道从什么时候起，美食已成为一种时尚，人们对美食的狂热衍生出了“吃货”一词。在工作和生活的多重压力之下，人们把搜寻、品尝美食作为一种释放的途径。而蛋糕因其多变的口味、漂亮的外观，深受人们的喜爱。它不仅仅出现在生日聚会、典礼上，还成为人们饭后点心、下午茶的首选。

关于蛋糕，很多人都会联想到生日，其实这里还有一个关于蛋糕的宗教神话。中古时期的欧洲，流传着这样的说法：生日当天，人的灵魂会被恶魔侵蚀，于是人们就用蛋糕来送祝福，保护自己的亲朋好友不受恶魔的侵扰。蛋糕最初只有贵族才可以食用，流传到现在，人们都会在亲人、朋友生日的时候，送上蛋糕作为祝福。

蛋糕基本上见证了人们所有的欢乐，生日上有它，节日上有它，婚礼上还有它。蛋糕不仅漂亮，还具有很高的营养价值，其主要材料是糖、蛋、面粉，碳水化合物、蛋白质、钙等含量丰富，且其松软、甜蜜的口感深受大人和孩子的喜爱。

很多人对 DIY 有着一一种狂热，看到喜欢的东西就想自己做出来。如果你是蛋糕爱好者，想自己做出美味的蛋糕，但是又迫于它繁杂的工序望而却步，那么这本书可以帮助你把这个美妙的想法付诸实践。

其实制作蛋糕一点都不难，在本书开头，我们首先为你介绍蛋糕的制作材料和工具、技巧等基础知识，让你对蛋糕制作有一个概括性的了解。然后分为初级、中级、高级篇具体介绍蛋糕的制作方法，每一款蛋糕都有详尽的步骤解析，并配有清晰的实物图和制作指导小贴士，手把手教你来操作。即使是一些看似高难度的蛋糕，只要你跟着步骤做下来，想学不会都难。多练习几次，属于你的蛋糕很快就会出现啦！

总之，无论你是个蛋糕新手，还是个蛋糕探索者，你都能在这里找到你想要的，一步一步制作下来，你就会觉得，其实只要多尝试，蛋糕就是这么的简单。快行动起来，把甜蜜分享给你的家人和朋友吧！





PART 1 初级入门篇

日式烤芝士	13
巧克力乳酪蛋糕	14
欧式可可蛋糕	15
欧式香橙奶油蛋糕	15
蓝莓巧克力蛋糕	17
古典巧克力蛋糕	18
欧式草莓白巧克力蛋糕	19
咖啡可可米蛋糕	21
巧克力布朗尼蛋糕	22
欧式草莓花儿蛋糕	23
山梅乳酪蛋糕	25
轻巧克力慕斯蛋糕	26
欧式白雪公主蛋糕	27
香芋芝士蛋糕	29
柠檬芝士蛋糕	30
心的港湾	31
抹茶芝士蛋糕	33
抹茶开心果蛋糕	34
凉一夏	35
蔓越莓烤芝士	37
白朗姆酸乳酪蛋糕	38
欧式巧克力圈蛋糕	39
欧式柠檬草莓蛋糕	39
松仁巧克力蛋糕	41
喜多罗内蛋糕	42
欧式杏仁草莓蛋糕	43
抹茶红豆蛋糕	45
欧式花团锦簇蛋糕	46
欧式草莓五环蛋糕	47
黄桃芝士	49
旋转轮盘	50
雪山	51
蜜桃雪霜蛋糕	53
苹果查洛地慕斯蛋糕	54
欧式草莓甜蜜蛋糕	55
乳酪舒芙蕾蛋糕	57

目录 Contents

美味蛋糕必备材料	6
蛋糕原材料打发诀窍	7
蛋糕制作常见问题大解析	9
制作蛋糕的基本工具	10

冷冻榴莲芝士蛋糕	58	霹雳小老虎	102	杏仁巧克力蛋糕	129
欧式水果纯滑蛋糕	59	艾克力香蕉乳酪蛋糕	103	悠闲的小狗	131
葡萄紫米蛋糕	61	芒果乳酪蛋糕	105	宠物宝宝	132
北极雪人	62	步步为营	106	巧克力大理石蛋糕	133
欧式水果花型蛋糕	63	城堡	107	爆发的力量	134
欧式巧克力蛋糕	64	怪怪兔	108	快乐喜羊羊	135
欧式草莓圆环蛋糕	64	蜜雷朵蛋糕	109	百香果芝士	137

PART 2 中级入门篇

原味重芝士	66
欧式水果火焰形蛋糕	67
杏仁慕斯蛋糕	69
笑逐颜开	70
欧式水果巧克力蛋糕	71
鸡尾酒蜜桃蛋糕	73
热情缤纷	74
欧式水果烟卤蛋糕	75
威士忌蛋糕	77
花样年华	78
欧式水果指环蛋糕	79
沙威雨蛋糕	81
恋人世界	82
维尼熊的世界	83
小狗乐乐	84
欧式水果网格蛋糕	85
南瓜香草奶油蛋糕	87
加菲猫的快乐时光	88
延年益寿	89
小笨象	90
小男孩的美好时光	91
加勒比海蛋糕	93
斯待爱的小熊	94
白玫瑰慕斯蛋糕	95
核桃摩卡蛋糕	97
快乐北极熊	98
曼达琳慕斯蛋糕	99
白乳酪手指蛋糕	101

香芒蛋糕	111
欧式草莓饼干蛋糕	112
欧式水果圆形蛋糕	112

PART 3 高级入门篇

米奇老鼠	114	天使之恋	142
活泼可爱的小熊猫	115	难忘圣诞节	143
天天向上	117	法式烤芝士	145
可爱的哆啦 A 梦	118	聪明的史努比	146
欢快的跳跳虎	119	草莓小曲蛋糕	147
咖啡香草蛋糕	121	欧式草莓花篮蛋糕	148
加菲猫的乐园	122	薄荷罗芙岚蛋糕	149
西番莲巧克力蛋糕	123	黛希慕斯蛋糕	151
夏日风情	125	浪花朵朵	152
小猪胖胖	126	牵手	153
朗姆板栗蛋糕	127	榛果香蕉夹心蛋糕	155
寿比南山	128	花的时代	156
		欧式草莓巧克力花蛋糕	157
		青春的波动	158
		虎虎生威	159
		薄荷椰浆芝士蛋糕	160





美味蛋糕必备材料

你喜欢吃蛋糕吗？你是否觉得制作蛋糕是一件很麻烦的事情，尤其是不知道使用什么材料？其实，制作蛋糕的材料大都比较常见，很容易就可以买到。下面为你介绍的这些材料都是制作蛋糕经常要用到的，不妨了解一下。

1. 玉米淀粉

在做蛋糕时放入少量，可降低面粉筋度，增加蛋糕松软的口感。

2. 鸡蛋

蛋糕里加入鸡蛋，能利用鸡蛋中的水分参与构建蛋糕的组织，令蛋糕美味松软。

3. 砂糖

也称作细砂糖，是制作蛋糕最主要的材料。

4. 吉利丁片

又称明胶或鱼胶，是从动物的骨头中炼出来的胶质，具有凝结作用，有粉状和片状两种不同形态，需要提前用水浸泡后使用。

5. 乳制品

乳制品中含有具有还原性的乳糖，在烘焙过程中，乳糖与蛋白质中的氨基酸发生褐变反应，形成诱人的色泽。

6. 面粉

面粉是制作甜点最主要的材料，品种繁多，在使用时要根据需要进行选择。

除以上基本的蛋糕材料外，还有一些其他材料，只要运用得当，制作出美味的蛋糕其实很简单。



蛋糕原材料打发诀窍

要成就蛋糕的柔软芬芳与唯美造型，材料的打发是最重要的因素。无论是蛋白打发、鸡蛋打发，还是装饰鲜奶油的打发，都说明了“打发”在蛋糕制作过程中的重要性。现在，就让我们告诉你打发的方法吧！

1. 蛋白打发

要制作出美味的蛋糕，除了材料比例要正确，蛋白打发是极为重要的一步，对于初学者而言，只要能打出漂亮的蛋白，就代表离成功不远了，以下就是蛋白打发的三大关键：

(1) 加入砂糖。蛋白要置于干净、无油、无水的圆底容器中，利用打蛋机顺同一方向搅打，等出现大泡沫时，就可以将砂糖分次加入蛋白中，此时加入砂糖可帮助蛋白起泡打入空气，增加蛋白泡沫的体积。

(2) 湿性发泡。蛋白一直搅打，细小的泡沫会越来越多，直到全部成为如同鲜奶油般的雪白泡沫，此时将打蛋机举起，蛋白泡沫仍会从打蛋机滴下来，此阶段称为“湿性发泡”，适合用于制作天使蛋糕。

(3) 干性发泡（或称硬性发泡）。湿性发泡再继续打发，至打蛋机举起后蛋白泡沫不会滴下的程度，为“干性发泡”，此阶段的蛋白糊适合用来制作戚风蛋糕，或者是柠檬派上的装饰蛋白。

2. 鸡蛋打发

鸡蛋因为含有蛋黄的油脂成分，会阻碍蛋白打发，但因为蛋黄除了油脂还含有蛋磷脂及胆固醇等乳化剂，在蛋黄与蛋白比例为1:2时，蛋黄的乳化作用增加，很容易与蛋白和包入的空气形成黏稠的乳状泡沫，所以仍然可以打出细致的泡沫，这是蛋糕的主要做法之一。下面是鸡蛋打发的三大关键：

(1) 拌匀加温。鸡蛋打发时因为蛋黄含有油脂，所以在速度上不如蛋白打发迅速，若是在打发之前先将蛋液稍微加温至38~43℃，

即可降低蛋黄的稠度，并加速蛋的起泡性。将细砂糖与鸡蛋混合拌匀，再置于炉火上加热，加热时必须不断搅拌，以防材料受热不均。

(2) 泡沫细致。用打蛋机不断快速拌打至蛋液开始泛白，泡沫开始由粗大变得细致，而





会变硬。需要先置于室温下待其软化，奶油只要软化到用手指稍使力按压就可以轻易压凹陷的程度即可。

(2) 与糖调匀。用打蛋机将奶油打发至体积膨大、颜色泛白，再将糖粉与盐都加入奶油中，继续以打蛋机拌匀至糖粉完全融化、面糊质地光滑。

(3) 打发完成。完成后的面糊应光滑细致，呈淡黄色，将打蛋机举起时奶油面糊不会滴下来就算完成了。这一款面糊适用于重奶油蛋糕的制作，加入不同的香料与馅料调配即变成不同口味的蓬松蛋糕了。

4. 鲜奶油打发

鲜奶油是用来装饰蛋糕与制作慕斯类甜点中不可缺少的材料，由牛奶提炼而成的浓稠鲜奶油，包含高达27%~38%不等的脂肪含量，搅打时可以包入大量空气而使体积膨胀至原来的数倍，打发至不同的软硬度，也有不同的用途。打发鲜奶油三大关键如下：

(1) 垫冰块。在容器底部垫冰块，是为了使鲜奶油保持低温状态以帮助打发，尤其是在炎热的夏季。再者搅打时会因摩擦产生热能，所以必须利用冰块来降温，以免鲜奶油因热融化而造成无法打发的状况，冬季时则可省略。

(2) 六分发。手持搅拌器顺同一方向拌打数分钟后，鲜奶油会松发成为具浓厚流质感的黏稠液体，此即所谓的六分发，这种鲜奶油适合制作慕斯、冰淇淋等甜点。

(3) 九分发。打至九分发的鲜奶油最后会完全成为固体状，若用刮刀刮取鲜奶油，完全不会流动，此即所谓的九分发，这种鲜奶油只适合用来制作装饰挤花。

整个做蛋糕的过程中几乎是不停地在搅打，怪不得有人把做蛋糕或烤蛋糕直接说是“打蛋糕”。

且蛋液体积也变大，用打蛋机捞起泡沫，泡沫仍会往下滴。

(3) 打发完成。再慢速搅打片刻之后，泡沫颜色将呈现泛白乳黄色，且泡沫也达到均匀细致、光滑稳定的状态，用打蛋机捞起，泡沫稠度较大且缓缓流下，此时即表示打发完成，可以准备加入过筛面粉拌匀成面糊。

3. 奶油打发

以下是奶油打发的三大关键：

(1) 奶油回温。奶油冷藏或冷冻后，质地



蛋糕制作常见问题大解析

蛋糕几乎见证了人们生活中所有快乐时光，生日、节日、庆典、婚礼都有美味的蛋糕锦上添花。爱制作蛋糕的你，可能在制作蛋糕的过程中会遇到各种问题，应该怎样解决呢？

1. 打蛋糕糊时，蛋糕油沉底变成硬块

解决方法：先把糖打至溶化，再加入蛋糕油，快速打散，这样就可防止蛋糕油沉底。

2. 蛋糕轻易断裂而且不柔软

解决方法：主要是配方中的蛋和油不够，要适当增加配方中蛋和油的分量。

3. 蛋糕烤出来变得很白

解决方法：是烘烤过度引起的，调节炉温或烘烤时间可以解决这一问题。

4. 蛋糕内部组织粗疏

解决方法：主要和搅拌有关，应当在高速搅拌后慢速排气。

5. 蛋糕出炉后凹陷或回缩

解决方法：烤箱的温度最好能均匀散布，这样可使蛋糕受热相对均匀，周边烘烤程度与中央部分的不同减削，可防止蛋糕缩减；炉温要把握准确，用较暖和的炉温烘烤，后期炉温调低，延长烘烤时间，使蛋糕中央的水分与周边差别不能太大；在蛋糕尚未定型之前，不能打开炉门；出炉后立刻脱离烤盆，翻过来冷却，或出炉时，让烤盆拍打地板，使蛋糕受一次较大的摇动，减少后期缩减。

6. 蛋糕很散，没有韧性

解决方法：蛋的用量是影响蛋糕韧性的主要因素，只有增加蛋的用量，蛋糕韧性才会明显提高。

制作蛋糕的基本工具

除了准备好原料外，制作蛋糕还少不了工具的帮助。其实，这些工具并不复杂，下面为你介绍的这些工具都是制作蛋糕的常用工具。希望你能灵活运用它们，做出各式美味的蛋糕。

1. 打蛋机

打蛋机又称搅拌机，可以将鸡蛋的蛋清和蛋黄充分打散融合成蛋液，也可以单独将蛋清和蛋黄打到起泡的一种工具。

注意事项：机器工作时要保持平稳，整机不可在晃动下工作，不可以用水冲洗机器。



2. 和面机

和面机主要用来拌和各种粉料，主要由电动机、传动装置、面箱搅拌器、控制开关等部件组成，利用机械运动将粉料、水或其他配料制成面坯，常用于大量面坯的调制。和面机的工作效率比手工操作高 5 ~ 10 倍，是蛋糕制作中最常用的工具。

注意事项：使用后要注意机器内部的清洁，否则会滋生细菌。



3. 不锈钢盆

用于装盛液体材料，使材料易于搅拌。

注意事项：每次用完后应清洗干净。

4. 量杯

杯壁上有容量标示，可用来量取材料，如水、油等，通常有大小尺寸可供选择。

注意事项：读数时注意刻度；不能作为反应容器；量取时选用适合的量程。



5. 模具

模具大小、形状各异，制作不同形状的蛋糕时应选取对应的模具。

注意事项：应选择大小合适的模具，并注意保持模具的清洁。

6. 发酵箱

发酵箱为面团醒发专用，能控制温度和湿度。其工作原理是靠电热管将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定温度和湿度下充分地发酵。

注意事项：不要人为地先加热后加湿，这样会使湿度开关失效。



7. 各种刀具

用来切割蛋糕，抹蛋油和果酱等。

注意事项：保持刀具的清洁，防止生锈。

PART 1

初级入门篇

本章挑选的都是外观精致且制作过程简单的蛋糕，适合刚入门的人学习。配方中用的材料较少，步骤也较为简洁，只要你认真练习，制作出一个美味蛋糕是很容易的，快来和你的家人一起分享甜蜜吧！

