



Fancy Cakes Making


花式蛋糕製法

作者：陳煥章、陳煥章、陳煥章、陳煥章、陳煥章

花 式 蛋 糕 製 法

仕 會 · 嚴 梅 編 著

香 港 萬 里 書 店 出 版



花式蛋糕製法

編著者

仕會·嚴梅

出版者

萬里書店

香港北角英皇道489號北角工業大廈18字樓

電話總機：564 7511

發行者

萬里機構發行部

香港北角英皇道657號4字樓D座

承印者

海豐印刷廠

柴灣康民街二號康民工業中心208室

出版日期

一九九〇年四月版

版權所有·不准翻印

ISBN 962-14-0172-0

前 言

蛋糕講究色、香、味，花式蛋糕則除了這三要素之外，還要加上另外兩個要素：精和情。精，無疑是精緻；情，是要善於傳達感情。當然，親自製作一個普通的蛋糕送給親友，裏面已經蘊含了一份情意；倘若經過精心構思，製作出一個別具特色、別具韻味的花式蛋糕，則更能表達自己的心意了。

本書提供了數十種花式蛋糕的製法，又力求深入淺出地詳述了製作花式蛋糕的多種基本技術，圖文並重，讀者可以依法泡製。編者希望讀者經過一段時間之後，熟能生巧，有所創新，那便更有意思了。

編 者

廣東家鄉小菜
三文治·快餐·糕點
自製日本料理
自製家常西餐
廣東筵席大菜
家庭宴客食譜
四和菜食譜
豆腐食譜
西餐入門
沙律食譜精選
西式家庭食譜
西式糖果製法
花式蛋糕製法
冷飲和冷食
中西鷄尾酒調製法
冷凍食譜100種
歐西名菜100種
中西點心100種
東南亞食譜100種
攪拌器食譜100種
燒烤食譜100種
烤爐食譜100種
燒臘酒燻食譜100種
燉品食譜100種
雪糕新地和冷凍飲品

關淑仁編著
任穆蘭編著
唐 梅編著
任穆蘭編著
關淑仁編著
陳灼華編著
紀 倩編著
李華生 莊 明編著
林 青編著
莊以均編著
關淑仁編著
冼 露編著
仕 會 嚴 梅編著
李 志編著
李 志編著
關淑仁編著
關淑仁編著
關淑仁編著
薛凌霏編著
薛凌霏 黃 偉編著
薛凌霏 呂斯恒編著
關淑仁編著
關淑仁編著
李秋如編著
李 志編著

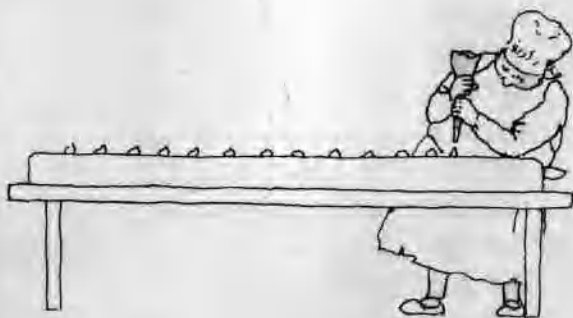
中國烹飪圖書選

萬里書店出版

目次

前 言	I	愛侶心聲	40
一、各種花式蛋糕製法	13	鮮花傳情	40
星光熠熠	15	倚欄雙飛	41
珍惜分陰	16	慈濃瑰香	42
樊素櫻唇	17	萱堂景福	43
花開富貴	18	高爾夫球	44
步步高陞	19	宮人默默	45
快樂生辰(一)	20	動物樂園	46
陽台天使	21	清波雙鯉	47
紅綻雙莓	23	特快列車	48
玫英淡雅	24	蝴蝶躑躅	49
紫豔芳齡	27	金榜月桂	50
狐妒葡萄	28	開卷有益	51
摩卡糕餅	29	雍容貴婦	52
網球精英	30	快樂生辰(二)	53
聖誕樹(一)	31	知子同心	54
北國雪屋	33	花迎新歲	55
松屋迎賓	36	葵花朝盛	56
聖誕樹(二)	38	琴瑟和諧	57
天鵝戲水	39	永締鴛盟	58

金婚佳慶.....	60
活力四溢.....	61
鈴蘭芬芳.....	62
附 1：幾種有特色的餅食製法	63
層疊奶油餅.....	63
法式賀婚餅.....	64
四式雜果餅.....	66
附 2：材料計量表	68
二、一些必要的基本技術	69
製餅飾前的準備.....	71
填夾在餅中的各種奶油製法.....	72
覆蓋糕餅表面的東西.....	76
奶油擠壓裝飾.....	78
鬆化糕餅的基本製法.....	81
黃油蛋糕製法.....	83
一筆花形製法.....	83
曲奇餅製法.....	85





鈴蘭芬芳

(製法見第62頁)





珍惜分陰

(製法見第16頁)



花開富貴

(製法見第18頁)



快樂生辰(一)
(製法見第20頁)



玫英淡雅
(製法見第24頁)



陽台天使

(製法見第21頁)





紫豔芳齡

(製法見第27頁)



北國雪屋

(製法見第33頁)



(製法見第30頁)

聖誕樹(二)
(製法見第38頁)



天鵝戲水

(製法見第39頁)



鮮花傳情



(製法見第40頁)

慈濃瑰香

(製法見第42頁)



高爾夫球(製法見第44頁)

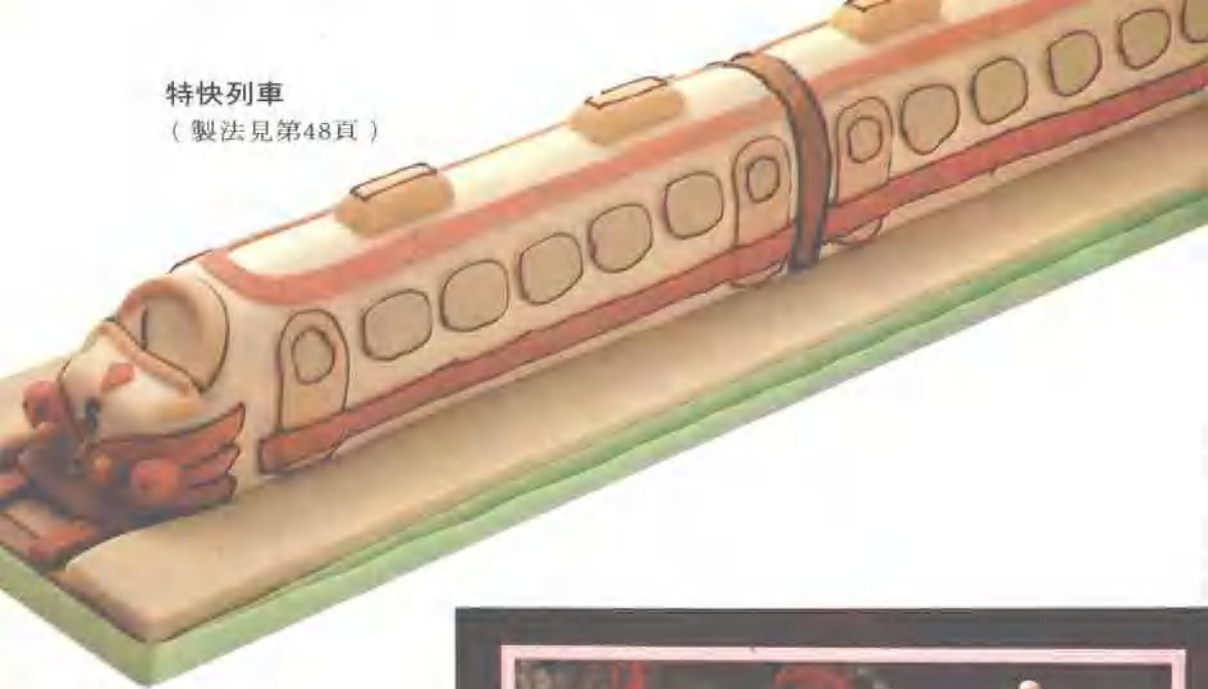


星光熠熠

(製法見第15頁)

特快列車

(製法見第48頁)



雍容貴婦

(製法見第52頁)

