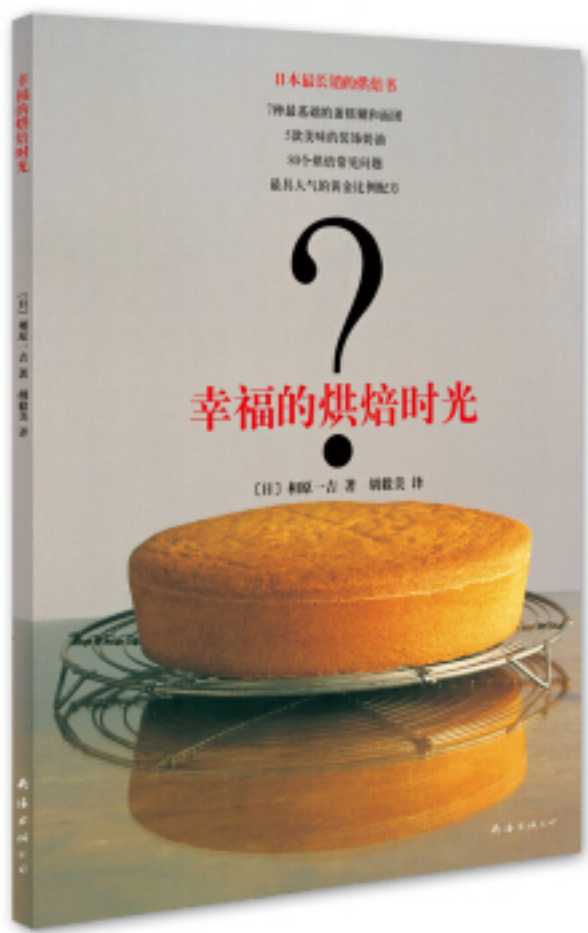


幸福的烘焙时光



[幸福的烘焙时光_下载链接1](#)

著者:[日] 相原一吉 著，胡毅美 译

[幸福的烘焙时光_下载链接1](#)

标签

评论

众多达人推荐的书，一定要好好学习一下！ 质量很棒，活动价很给力！

质量不错，速度很快，双十一优惠很足

微博上大v推荐的此本书，适合菜鸟学习的，少走弯路了

烘焙小白新手们赶紧入一本来看看，解决你的？？？ 打造你的幸福烘焙时光。

趁活动买了一批书，烘焙用书，很喜欢。送货速度快，快递员态度很好

最近掉烘焙坑了，看到有人推荐，买来看看

但十几的书，对于烘培者，很有用。

自从爱上烘焙，推荐大家看看君之烘焙

无论你是职业甜品师，还是烘焙新手，这本书都能满足你的需求！系上围裙，动手制作你的私家爱心烘焙吧！美味的蛋糕、派、杯子蛋糕、曲奇……都将在你手中诞生！享受美味吧！

很好的商品，很喜欢，很满意！

此用户未填写评价内容

还不错的说，的说，的说。

别人推荐买的 但实际看起来很一般

东西很好，一直都是京东上买

好～～～活动价值得入～～

想要做，不知何时才能开始

感觉要买完全系列，还没有来得及看

很好哦，便宜实惠量又足

非常好！！！！！！！！！！

这是我在京东下的第一单书，体验到的是一流的服务和效率，图书印刷颜色很正没有气味，大大的赞

口碑很不错的一本面包书，赶上活动买了，还没来得及看。

据说很好的！还没看！有空做个看看！

虽然同系列II缺货，但是看了下书单感觉如果不主攻甜点类，I和小岛老师的书就足够日常用了。

嗯，开始学烘焙？

京东图书的质量不错，没有压皱，没有破角，书面与内页干净完整。但内容要亲自实践后才好评价。

点亮生活，增加体重，赞！

不错不错，闺蜜喜欢

送货速度快，服务态度好

最爱的烘焙书 里面的甜品都很高级的样子 但是要有点基础的朋友们会更容易上手！

使用使用试用装的事情说三遍

很不错 值得购买

了解了解知识，不断学习。吃

很好 很详细 有机会好好做做

活动的时候买的，满两百减一百，超划算

好书，等我也做出美味的蛋糕

萝莉控哦农科路条件

书印刷不错 值得买

商品很给力!@

很棒，打算把2也买了

印刷优美，纸张高级

爱好烘焙的可选书籍

不错不错！！

挺好的，内容丰富

很好的一本烘焙书……

里面东西太少了… 配方上的有些材料也不普遍

不错的一本书

很好的书

不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有
不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有
不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有
不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有
不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有
不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有
不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有
不建议买，小小一本还这么贵，里面配方网上都有

此次日本行的两个最主要目的地是看建筑和樱花，于是准备工作围绕着这两方面进行。樱花方面主要需要考虑的因素是行程的时间，比较简单也比较需要听天由命，因为每年樱花具体盛开的时间不一（一般是3~4月樱花自南向北陆续盛开），而在动画电影里看到的那种樱花属于“满开”阶段，一般在“开花”后5天左右，保持约一周，遇上下雨会

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。

有点少

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。
自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。 · 查看全部>>作者简介
相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。
著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。
· 查看全部>>目录 原料 工具和模具 烘焙前的准备工作 基础蛋糕糊1 海绵蛋糕糊
基础海绵蛋糕 杰诺瓦士蛋糕 解答烘焙过程中的疑问 在海绵蛋糕糊中加入其他原料
杏仁杰诺瓦士蛋糕 可可杰诺瓦士蛋糕 巧克力比斯基蛋糕 香蕉比斯基蛋糕
制作稳定的蛋白霜 装饰蛋糕的奶油 用鲜奶油制作香堤奶油 用黄油制作奶油霜
用卡仕达奶油制作慕斯奶油 用巧克力制作巧克力奶油 用巧克力制作巧克力淋面酱

步骤写的是比较详细的，按照配方试了几样，口感没有那么甜腻，只是里面用到的一些明胶之类的材料，一般家庭使用的情况不多，一些常见小问题解释的很清楚，配方中不太好理解的就是重量，日本人好像不爱用多少克之类的吧。

很不错

书里介绍很多关于烘焙的知识。只是不太适合家庭用。做的蛋糕材料太多，我这初学者还是需要一段时间才能消化掉。

很好！介绍很清楚！就是坐起来有些复杂！

贵贵贵贵贵贵贵贵贵贵贵

还可以吧！质量不错！还可以吧！质量不错！

感觉挺不值得，好贵啊，这么薄

买之前也忐忑了很久，用了之后就踏实了。确实不错

这书不怎么样，拿到货办边上还有破了的

内容超一般，都是一些网上随便找的东西凑数，别买！

幸福的烘焙时光幸福的烘焙时光

不错

好评

可以

好好

正品

一般般，不是很好，不实用，别上档了。。。。

好

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。 作者简介

相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。

著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。

自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。 作者简介

相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。

著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。

自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。 作者简介

相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。

著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

内容简介

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。

作者简介
相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

内容简介

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。

作者简介
相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

内容简介

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。

作者简介
相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

不错哦

可以，还不错

大开本的彩图书 讲解清楚 简单易懂

还不错吧，还没仔细看

喜欢嗷-----

妈妈必备~

书不错

薄薄一本都是蛋糕……

红红火火恍恍惚惚红红火火恍恍惚惚

细节解释得很清楚，新手挺适合的，如果翻拌的手势，都讲得很细

很喜欢这本书很喜欢这本书

不错，里面的方子挺好的

又快又好，谢谢京东，谢谢快递！

好喜欢，介绍得每个细节都很清楚

很好，简单易学！值得购买

凑单买的，这本书真的讲的很仔细
虽然我玩烘焙几年了，但是还是学到许多有用的东西，这本书对新手来说是必修课，

京东好给力！便宜又快，宅人福音！

《日本最长销的烘焙书:幸福的烘焙时光》内容简介：节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。《日本最长销的烘焙书:幸福的烘焙时光》还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。

网上推荐的烘焙新手必备书，确实详细，值得购买。

经典绘本 亲子阅读 值得推荐

节日、生日、纪念日、聚会……在每一个特别的日子，亲手为家人、朋友捧上自己用心烘焙的蛋糕，享受到的不仅仅是让人念念不忘的美味，还有烘焙带来的幸福时光。自己在家烘焙，最重要的不是成品的外观，而是口感和风味。海绵蛋糕、黄油蛋糕、酥皮挞、泡芙……是最基础的，也是最经典的美味。日本烘焙大师相原一吉与大家分享了经过千百次尝试的黄金比例配方，亲手示范7种基础蛋糕糊、面团和5种装饰奶油的做法，并赋予它们多样的组合与变化。把心融入每一个细节中，可以体会到各种食材相互融合的微妙平衡。本书还解答了烘焙中经常遇到的80个问题，即使你是新手，也可以大胆

尝试，和家人共享温馨幸福的烘焙时光。 作者简介
相原一吉，1952年生于东京，瑞士・法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。
著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

内容很全面，初学者必备！

插图挺好的。。。。。。。

不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错

书薄的，教的几种食物看上去很好吃，属于进阶的，初学不合适

还可以~~~~~

还不错 抱歉现在来评价 看过了 才来评价的

活动时买的，很划算。

方便实惠，值得购买，满意的购物体验

还可以，打开书里面有点脏了

买了这个系列的两本，很好用，操作步骤和材料准备很相当详尽，新手操作起来也不困难，做出来的蛋糕很好吃！

长相不行、身材不行、性格不行、经济实力不行，那么我就在思考一个问题：到底是什么支撑我活了这么多年？ 真理如下
我吃饭还行.....

很好，印刷、纸质都很舒服，内容量偏少，但是很实用

东西都介绍得比较详细！全新的！

实在是太好了，又参加慢减活动，真是太划算了，质量没话说

凑单商品，意外收获，很不错

很实用，好看~好评~希望能有更多好的烘焙书~>_<

给家里人做好吃的食物

内容很详尽，很实用。

不是很好看用处不很大

慢慢看，里面的配方一个一个慢慢试

过程写的很详细，不错的一本烘焙参考书

很喜欢呢。有空做起来

质量很好，讲的很细，需要慢慢学习

你让我说什么好呢，夸你卖的比人家便宜吗。东西全新的吼吼

好评！！！！！！！！

很好的一本书，已经照着做了好几款，都不错

感谢京东.感谢送货师傅 赞 赞 赞

很好。很不错。为什么一定要七个字→_→

一共买了900块的书，慢慢学习

从烘焙教室粗来之后就跃跃欲试，买了文怡君之，这本感觉更是基本技法，入门的入门

不错不错不错不错不错不错不错不错不错

快递给力！还是正品，好评

举一反三还可以吧 看完还是有一点点用

还没来得急做，要准备的东西好多

给老婆买的。应该还不错。

书质感很好，京东效率高，很可靠。

每个都很满意，慢慢看

13140828366

买了300多元的书。好重啊 这次够看好久了 晚上10点送到家 快递很拼啊
京东物流还是不错的

感谢京东，感谢配送师傅，赞！赞！赞！感谢配送员 一心一意为顾客着想，赞赞赞

书中描述详细，就是配方等有些地方不太适合中国国情。

感谢配送师傅 态度很好，性价比非常高。赞！赞！赞！！！！

很好，准备开始学习做了

质量是不错的，但是实用性不强. 工具都跟国内不一样

学习烘焙不错的书籍，赞

不错 送货很快。价格如合适

最初的烘焙都是找君之的方子，但是总觉得君之的方子份量太少，后期的甜品比较花俏，于是开始辗转各大美食论坛找其他人的方子。一次在书店看到大名鼎鼎的小岛老师旁还有一本《幸福的烘焙时光》，封面设计风格和小岛一致，就随手拿起来翻了翻。当时没有细看，都是最基础款的烘焙内容，但是用量，温度，注意事项都列得非常仔细。我特意查了一些平时的疑问，竟然在里面都有答案。后来，我在烤戚风蛋糕的时候，实验了书里提到的一个防止戚风烤完后回缩的方法，就是戚风从烤箱拿出后马上从离桌面30-40CM的高度做自由落体，让戚风蛋糕内部孔隙内的热气瞬间与外界交换，以防止内部空气冷却而造成的回缩，效果极好。下次去书店，我准买来好好研究一番。

不错

不错，价格合适，好用～～～～

还好，比超市便宜 很好很强大

还行，比较好学。

长度在5-200个字之间
填写您对此商品的使用心得，例如该商品或某功能为您带来的帮助，或使用过程中遇到的问题等。最多可输入200字

幸福的烘培时光，幸福的烘培之旅

非常好，全力支持京东！！！！

好好好好好好好好好好好好

值得推荐.....

总之先照着做一些,有时弄不好,和烤箱也有关系

方便、价格优惠、好用

吃货老婆爱吃的

多了很多~~~~~

东西挺好用的，下次还会买

看上去不错，但实用性没君之的好。

我是来拿京豆豆的我是来拿京豆豆的我是来拿京豆豆的我是来拿京豆豆的

包装完美，书还没有看呢。

不错的书～虽然网上也有电子版，但纸书看起来就是不一样～

书不错，总体还可以了

挺不错的书，写得很详细

配方很好，尝试了几款都不错

价格实惠，我非常喜欢！

还是不错的，满意的购物体验哈

正版、价格合理、以后图书包装需要改进，有的过来书角折了-----

东西很不错很好~~~~~

很实用，内容真心不错。

好书，正在实践中！

好评还要100字那么麻烦！！好评还要100字那么麻烦！！好评还要100字那么麻烦！！
好评还要100字那么麻烦！！好评还要100字那么麻烦！！好评还要100字那么麻烦！好
评还要100字那么麻烦！！好评还要100字那么麻烦！！好评还要100字那么麻烦！！
好评还要100字那么麻烦！！

非常的好，还没用呢。

同事推荐的烘焙入门书，？

vibfnhyjjkhhhjkkkk

很不错，不过为什么图书不能用卡买

太太太太好了！最喜欢在京东买书！

还没看，包装印刷还是不错。第一次买烘焙的书，实践了以后再来评价

书的质量不错，只是不太适合我这初学者

相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。
著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。
著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。
著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。
著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。相原一吉，1952年生于东京，瑞士·法国烘焙研究所负责人，朝日文化中心新宿学校、香川营养专科学校讲师。师从于日本烘焙大师宫川敏子，学习西式烘焙和巧克力制作。致力于在家庭烘焙中用常见的原料和工具在家做出美味的蛋糕。
著有《幸福的烘焙时光Ⅱ》《亲手做出完美的巧克力甜点》《掌握两种面团，面包制作得心应手——冷藏发酵法》《做蛋挞的秘诀》《烘焙书上找不到答案的问题》等。

还没认真看，看了一下，应该可以吧！

冬月*****

非常好，很实用，配方写的比较详细

还算不错，很还算不错，很经典

知识是无价的！！！！！！

很不错，内容很强大，从入门到高阶，通通搞定。

看的简单～做起来好懒啊～～～～～～～～

列出了很多烘焙过程中的问题

还不错，使用起来很方便

质量不错彩页的，研究中，希望从书中学来提高自己的烘焙水平

看起来不错 还没认真读

讲解的很细致，包装有待提高，书角有磕碰。

配方不太多，图片清晰度一般般。

心得:东东都很好，物流很快，感谢京东，下次还会来买的。

内容还是不错。值得购买。

挺便宜的，东西也不错

翻了下还不错 很喜欢

京东老客户，感觉越来越贵

[幸福的烘焙时光_下载链接1_](#)

书评

[幸福的烘焙时光_下载链接1_](#)