

<<经典面包制作大全>>

图书基本信息

书名：<<经典面包制作大全>>

13位ISBN编号：9787538163322

10位ISBN编号：7538163328

出版时间：2010-4

出版时间：辽宁科技

作者：坂本利佳

页数：205

译者：书锦缘

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>

<<经典面包制作大全>>

内容概要

本书从面包制作的工具、材料入手，介绍了从制作面包的材料准备，计量，发酵，烤，成形，切法等基本步骤。

接着又介绍了各种软质面包、硬质面包、半硬质面包、三明治、天然酵母面包以及三种圣诞节面包的制作方法。

全书采用精美照片图解方式，将成功面包与失败案例一起呈现对比，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。

一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

<<经典面包制作大全>>

作者简介

坂本利佳（RIKA SAKAMOTO），毕业于大阪阿倍野料理专科学校，并曾任该校职员4年。自TSUJI GROUP SCHOOL国立分校创立起，即在该校担任助理教授12年，并主要教授面包课程。2003年在东京都开设面包教室——Bread&Sweet，又于2005年开设了饭田桥教室。现在担任位于东京都涩谷区广

<<经典面包制作大全>>

书籍目录

前言2第1章 制作面包的基本要素制作面包所需的材料制作面包的常用器具制作面包的基础知识1 准备与计量2 揉和与摔打3 发酵4 压平排气5 分割 滚圆 中间发酵 6 塑形7 最后发酵8 烘焙辅料的作法面包的制法面包小常识 面包烘焙复原法第2章 半硬式面包专栏 面包的口感与水分、油脂的关系山形吐司 (White Pan Bread) 面包小常识 适合用来制作面包的面粉全麦面包 (Graham Bread) 面包小常识 使用全麦粉制作面包时的有关事项葡萄干面包 (Raisin Bread) 面包小常识 面包的好搭档——酸甜口味的葡萄干番茄面包 (Tomato Bread) 面包小常识 让面包变得更加多样化的各种素材枫糖棒 (Maple Stick) 面包小常识 干果与种子3种贝果 (Bagel) 面包小常识 淀粉的糊化与固化是如何让贝果产生有嚼劲的口感的?

第3章 软式面包专栏 各式各样的软式面包奶油卷 (Butter Roll) 面包小常识 制作面包时不可或缺的酵母摩卡卷 (Mocha Roll) 面包小常识面包 (Bread) 与卷 (Roll) 有何不同? 牛奶面包 (Pain au lait) 面包小常识 简易的面团滚圆法2种甜味卷 (Sweet Roll) 面包小常识 甜味卷的辅料2种皮力欧许 (Brioche) 面包小常识 运用皮力欧许与可颂面团制作面包哈密瓜卷 (Melon Roll) 面包小常识 利用哈密瓜面团制作巧克力海螺面包可颂面包 (Croissants) 面包小常识 制作可颂面包时容易犯的错误的肉桂卷 (Cinnamon Roll) 面包小常识 凸显面包美味的香料多拿滋 (Doughnuts) 面包小常识 酵母多拿滋与蛋糕多拿滋有何不同? 司康 (Scone) 面包小常识 如何享受司康的美味?

3种丹麦面包 (Danish Pastry) 面包小常识 丹麦面包的各种塑形法第4章 调理面包与三明治面包专栏 日本面包的历史与变迁维也纳面包 (Pain Viennois) 面包小常识 用面包制作三明治时的注意事项2种佛卡夏 (Focaccia) 面包小常识 如何保存面包 英式玛芬 (English Muffin) 面包小常识 面包材料百分比 (Baker's Percentage) 虎皮卷 (Tiger Roll) 面包小常识 不同种类的面包所适合搭配的起司 3种调理面包——香肠、火腿蛋、鲔鱼马铃薯面包小常识 馅料——制作调理面包时的创意园地咖哩面包 (Curry Bread) 面包小常识 如何炸出香脆的咖哩面包?

2种比萨面包与卡润 (Pizza & Calzone) 面包小常识 比萨面包的馅料第5章 硬式面包专栏 口味单纯, 却非常难做的硬式面包的制作诀窍传统法国面包 (Pain Traditionnel) 面包小常识 什么是传统面包? 黑麦面包 (Schweizerbr tchen) 面包小常识 黑麦有什么特性? 法国乡村面包 (Pain de campagne) 面包小常识 什么是发酵藤模? 意大利面包棒 (Grissini) 面包小常识 意大利面包简介 凯萨森梅尔 (Kaisersemmel) 面包小常识 德国面包简介 杂粮面包 (Pain aux c r als) 面包小常识 天然而营养丰富的杂粮 红酒面包 (Wine Bread) 面包小常识 如何去除红酒里的酒精成分? 布雷结 (Brezel) 面包小常识 使用碱性溶液时的注意事项 第6章 天然酵母面包简介 挑战制作天然酵母面包!

专栏 日本HOSHINO天然酵母的用法 芙罗肯布洛特 (Flockenbrot) 面包小常识 为何用天然酵母制成的面包味道会偏酸? 优格布洛特 (Joghurtbrot) 面包小常识 酸种的保存方法 滋贝尔布洛特 (Zwiebelbrot) 面包小常识 制作面包时的便利器具 第7章 圣诞面包德式圣诞水果面包 (Christ stollen) 罌粟子甜面包与干果甜面包 (Mohnstollen & Nubstollen) 咕咕洛夫 (Kouglof) 面包制作用语

<<经典面包制作大全>>

章节摘录

插图：

<<经典面包制作大全>>

编辑推荐

《经典面包制作大全》：51种人气面包，700个必学诀窍，日本名师亲自传授，超级简单易学！
吐司、奶油卷、法国面包、意大利面包棒、水果面包，五色缤纷，妙香飘溢，让你把最爱吃的面包在家里完美呈现。

<<经典面包制作大全>>

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>