

<<最详尽的面包制作教科书>>

图书基本信息

书名：<<最详尽的面包制作教科书>>

13位ISBN编号：9787538168334

10位ISBN编号：7538168338

出版时间：2011-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（日）坂本利佳

页数：208

译者：邓楚泓

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>

<<最详尽的面包制作教科书>>

内容概要

如今面包烘焙对于大家已经不再是遥不可及的一件事了，那诱人的香味、绵软的口感、各式让人眼花缭乱的造型，也使越来越多的人爱上了面包。

本书介绍了家庭面包制作的基本知识，包括需要准备的材料以及工具，并从制作生面团、发酵、成型、上色，直至最后烘焙完成，都进行了全面的图文讲解。

同时，书中重点介绍了6种基本面包、16种经典面包以及14种稍有难度的面包的制作方法，另外还并附有面包制作的相关用语以及提高面包制作技法的3条箴言。

本书在每款面包的制作方法处还标明了该款面包的制作难易度，初学者可以根据自己的实际情况选择

丰富的配料、工具介绍加上详细的制作步骤，精美诱人的照片图示，让人看得爱不释手！

内容简单实用、轻松易学，十分适合初学者，即使第一次做也能成功！

<<最详尽的面包制作教科书>>

作者简介

作者：(日本)坂本利佳 译者：邓楚泓坂本利佳，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，并主要教授面包制作课程。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尾DLICE DE CUILIRES上川文代料理教室、南青山AMY'的面包制作讲师。

<<最详尽的面包制作教科书>>

书籍目录

第1章 面包制作的基础知识

- 基础知识1制作面包必备的基本常识
- 基础知识2制作面包的必备材料
- 基础知识3制作面包的各种工具
- 基础知识4开始动手制作可口的面包吧
- 制作面包的基本步骤1揉面
- 制作面包的基本步骤2发酵
- 制作面包的基本步骤3分割 / 搓圆 / 中间醒发
- 制作面包的基本步骤4造型
- 制作面包的基本步骤5最后醒发
- 制作面包的基本步骤6烘烤

第2章 掌握简单的面包制作方法

- 追溯面包的历史
- 黄油卷面包
- 山形面包
- 牛角面包
- 变换花样 奶油烘饼/巧克力面包
- 法国面包房和法式香酥面包的关系

第3章 最受欢迎的面包的制作方法

- 根据面包种类选择酵母
- 哈密瓜面包
- 了解市面上常见的速溶干酵母
- 英国茶饼75变换花样 蔓越莓英国茶饼/南瓜英国茶饼
- 英国茶点伴侣, 自制草莓果酱
- 全麦吐司
- 掌握面包的正确切法
- 面包圈
- 变换花样
- 菠菜面包圈
- 核桃面包圈
- 蓝莓面包圈
- 番茄面包圈
- 美味全麦三明治升级款
- 黑麦面包
- 桂皮面包卷
- 变换花样 桂皮葡萄干面包卷
- 探求面包口味和制作材料之间的关系
- 调理面包
- 简单可口!

教你最好的面包屑制作方法

- 核桃葡萄干面包
- 制作面包为什么要使用强力粉
- 3种甜甜圈
- 童话中的美味面包

第4章 挑战高难度面包制作

<<最详尽的面包制作教科书>>

看似简单但是很难做好的几类面包

法式面包

变换花样 虾仁培根/奶酪法国面包

高难度面包制作精髓！

法式面包解剖学

奶油面包

变换花样 奶油慕斯面包/法式薄饼面包

深度剖析极致奢侈的奶油面包

法式乡村面包

发酵时间和制作发酵种的必要性

4种丹麦酥皮饼

丹麦酥皮饼的变化做法

土耳其面包圈

面包制作机器的使用

法国黑麦面包

熟记面包表面划痕方法，制作漂亮好吃的面包

意大利夏巴塔面包

德式扭结面包

面包制作的相关用语

制作德式扭结面包的注意事项

提高面包制作技法的3条箴言

<<最详尽的面包制作教科书>>

章节摘录

插图：

<<最详尽的面包制作教科书>>

编辑推荐

《最详尽的面包制作教科书》：材料 工具 生面团 发酵 造型 上色 烘焙，图文详解面包制作全流程。

6种基本面包+16种经典面包+14种高难度面包。

世界面包精彩呈现，全面了解，亲身体会！

清晰的实物图片和步骤图片，让你一看就想学，一学就会；每款面包制作方法处都注明制作难易度，贴心为初学者提供选择参考。

<<最详尽的面包制作教科书>>

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>