

<<222道意式烘焙快手食谱>>

图书基本信息

书名：<<222道意式烘焙快手食谱>>

13位ISBN编号：9787503246258

10位ISBN编号：7503246251

出版时间：2013-1

出版时间：百味来厨艺学院 中国旅游出版社 (2013-01出版)

作者：百味来厨艺学院

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>

<<222道意式烘焙快手食谱>>

内容概要

《222道意式烘焙快手食谱:面包、比萨、佛卡夏》分为面包、比萨、佛卡夏三部分，具体收录了金盏花黄金卷、月桂叶面包、玫瑰果小圆饼、薄荷麻花面包等222道意式烘焙食谱。这222道均出自最热爱面包的国度——正宗的味道，步骤清晰，操作简便——让你轻松享受美食带来的快乐。

<<222道意式烘焙快手食谱>>

作者简介

百味来厨艺学院(ACADEMIA BARILLA)犹如她诞生的那片土地一样具有天生的使命感，舒适的功能性总部为每个员工提供了展示独特烹饪艺术的舞台。

百味来厨艺学院的现代国际中心位于帕尔马，以向世界传播意大利美食文化为目标。

帕尔马是意大利的美食胜地，享誉世界的烹饪艺术之城。

确实，在这里你可以亲身感受美食家的生活，品鉴古老的农业及优质食品传统；同时，帕尔马也是许多闻名世界的意大利美食的故乡，例如从帕尔马奶酪到帕尔马火腿，从古拉泰勒火腿到各种各样的意大利腊肠和种类繁多的意大利面。

百味来厨艺学院于2004年成立，位于具有悠久历史的百味来意大利面食工厂旧址。

最新建立的百味来中心内部由建筑大师伦佐·皮亚诺(Renzo Piano)设计，可提供各种培训课程、优质服务和产品，旨在让更多专业的厨师或美食爱好者了解意大利的美食文化遗产。

学院坚持保护意大利烹饪文化遗产，普及经过古老的知识与实践形成的优质产品，同时，以其专业性的标准，对世界范围内的意大利餐馆及餐馆服务进行评估。

<<222道意式烘焙快手食谱>>

书籍目录

卷首语 百味来厨艺学院介绍 引言 意大利，面包之国 面团，爱，想象力 面包 浸提液和香草面包 金盏花黄金卷 锦葵面包 藏红花牛角面包 月桂叶面包 玫瑰果水小圆饼 红茶小圆面包 薄荷麻花面包 丁香面包卷 康乃馨面包卷 罗勒面包卷 莳萝面包卷 茴香面包卷 薰衣草面包卷 蓝莓面包卷 肉桂面包卷 洋葱面包卷 金鸡菊面包卷 肉豆蔻面包卷 金鱼草面包卷 红葱头芝麻面包卷 孜然三角包 绿茶龟壳小圆面包 马郁兰辫子面包 水果面包 无花果干心形面包 葡萄柚皮面包条 柠檬皮面包条 红枣布里欧修 甜瓜布里欧修 鲜杏布里欧修 杏干布里欧修 橘香布里欧修 黑莓布里欧修 李子布里欧修 葡萄面包卷 葡萄干面包卷 西梅面包卷 蔬菜和豆类面包 花生牛角面包 芦笋面包条 黄豆面包条 土豆面包条 波罗蒂豆长棍面包 四季豆长棍面包 豌豆长棍面包 韭葱长棍面包 菠菜面包条 西葫芦面包条 西蓝花面包卷 朝鲜蓟面包卷 晒干番茄面包卷 花椰菜面包卷 南瓜面包卷 小扁豆面包卷 辣椒方形面包 胡萝卜小方包 西葫芦辫子面包 特雷维佐安诺菊苣三角包 佐餐面包 黑啤酒甘草面包 菠菜麻花面包 苹果布里欧修 樱桃布里欧修 梨子布里欧修 油桃布里欧修 菠菜番茄酱切片面包 玫瑰花瓣面包卷 巧克力面包卷 番茄酱面包卷 蜂蜜面包卷 帕尔马奶酪面包卷 罗马羊奶酪面包卷 香芹面包卷 黑醋面包卷 比萨 佛卡夏 传统特色面包 面包棒和咸饼干 无麸质烘焙 面包制作大师 食谱索引 烘焙笔记

<<222道意式烘焙快手食谱>>

章节摘录

版权页：插图：菠菜番茄酱切片面包 材料：高筋粉1千克，牛奶450毫升，新鲜酵母25克，菠菜100克（煮熟并搅碎），番茄酱70克，黄油40克，盐25克，肉豆蔻1克（磨碎） 准备时间：20分钟 烘焙时间：45分钟 发酵时间：1小时10分钟 1.菠菜洗净煮好，搅碎备用（加入一些冰块以防菠菜变黑）。

2.将酵母弄碎，用常温水溶解，然后倒入面粉中，开始揉面。

加入软化黄油和盐。

面团揉好之前分成两部分：将菠菜和少许肉豆蔻加入其中一个面团，番茄酱加入另一个面团。

两个面团分别揉至光滑，均匀，有弹性。

3.将面团覆上保鲜膜松弛10分钟左右。

4.将番茄酱面团擀成2厘米厚，把菠菜面团做成面包条。

然后用番茄酱面团包裹在菠菜面团的外部，从而做成中心部分是绿色的面包条。

在将面包条填入长方形吐司模之前，需在吐司模内撒上各种种子，以增加面包的颜色和香味。

注意，面团大小最好不要超过吐司模的2/3。

不要完全盖上模盖，应留一个小开口以便观察面团发酵情况，发酵时间约1小时。

5.发酵至面团完全充满吐司模后盖上模盖，放入烤箱，以180 烘焙30分钟左右。

6.把面包从吐司模中取出，再次放入烤箱，继续烘烤15分钟。

玫瑰花瓣面包卷 材料：高筋粉1千克，水500毫升，新鲜酵母25克，玫瑰花瓣约50片，肉豆蔻1克（磨碎），黄油40克，A25克 准备时间：20分钟 烘焙时间：15分钟 发酵时间：1小时10分钟 1.制作玫瑰花瓣浸提液：花瓣放入一个玻璃或陶制容器内（铝质容器除外），将水煮开，倒在花瓣上。

盖上容器，让浸提液冷却。

用滤网滤除液体内的花瓣。

2.将酵母弄碎，用常温浸提液溶解，把浸提液连同几片新鲜花瓣一起加入面粉，开始揉面。

陆续加入软化黄油、肉豆蔻和盐。

继续揉面，直到面团变得柔软，光滑，芬芳，而且有弹性。

3.面团覆上保鲜膜松弛10分钟左右，分成小块，每块重约50克。

如果有模具，可以将面团做成玫瑰花形。

4.面团表面撒上面粉，以适当的间距摆放在衬有烘焙纸的烤盘上，覆上保鲜膜，发酵1小时左右，直到变成原来的两倍大。

5.放入烤箱，以180 烘烤15分钟左右。

<<222道意式烘焙快手食谱>>

编辑推荐

《222道意式烘焙快手食谱:面包、比萨、佛卡夏》由中国旅游出版社出版。

<<222道意式烘焙快手食谱>>

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>