

<<热销面包>>

图书基本信息

书名：<<热销面包>>

13位ISBN编号：9787506470520

10位ISBN编号：7506470527

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：松原裕吉

页数：126

译者：杨鸿儒

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>

## <<热销面包>>

### 内容概要

本书作者是一位致力于不断学习新技术和创造新造型、新口味的面包师傅，曾专门到巴黎研习过面包技术，更曾参加过数次国际及日本国内的面包大赛，并取得了优异 想要做出吃又好看的面包，就必须具备扎实的技术基础和灵活的创新意识，只有这样，才能用自己的作品抖动别人。

的成绩。

他以“想烤出好吃的面包，就要具备扎实的技术基础”为座右铭，所以在本书中，他首先以面包面团的制作为基础，教大家如何制作出能烤出好味道面包的基础面团。同时讲求创新，不论是造型还是口味都能给人耳目一新的惊喜。

## <<热销面包>>

### 作者简介

(日)松原裕吉, 1968年出生于日本兵库县。

从1988年开始, 在“银座木村家”工作了8年。

1997年获得“加州核桃市大赛”的冠军, 同年前往法国研习西点技术, 并在巴黎著名的“欧-颂-卡隆面包屋”工作。

半年后回到日本, 在“马蒂法式糕饼屋——代官山”担任面包师傅。

2004年参加“加州葡萄干协会世界锦标赛”, 并且获得冠军。

不仅在知名的面包学校担任老师, 还经常到韩国、马来西亚、新加坡和泰国等国家旅行、演讲。

座右铭: 想烤出好吃的面包。

就要具备扎实的技术基础。

## &lt;&lt;热销面包&gt;&gt;

## 书籍目录

从“面团”展开配料最丰富的面团布里欧修面团的展开贝比特巧克力可可酥饼肉桂贝内甜圈伴侣花香布斯托克最朴素的面团法国面包面团的展开硬皮牛角面包布列塔尼芝麻奶油面包达尔托面包最细致的面团牛角面包面团的展开南瓜馅饼焦糖苹果面包多汁面包鹰嘴豆白面包特别制作的面包1 蛋白酥皮2 奶酪泡芙3 女巫4 拉斯克用布里欧修面团做游戏橘子月亮软木塞草莓蛋卷多洛贝吉内香蕉挞紫花豆布朗峰杰出的面包百香果面包用牛角面包面团做游戏杂志大黄挞蝴蝶“舞娘”竹笋黑松露日式面包史托兰(德国甜面包)努力就会成功从“制法”开始1波兰法2直接法3中种法4自体水合法5低温长时间发酵法从“种”开始介绍1柠檬种2酸奶种3有机酵母4葡萄干种5苹果种玩“造型”游戏花朵回飞棒方块贝壳眼镜老虎王冠蜗牛玩“和风”游戏香氛面包黑罌粟子面包尊贵“黄豆粉”巧克力面包黑蜜牛奶面包在欧洲乡村发现的既古老又新潮的酵母点心多杜面包越南面包贝司蒂司走在潮流前端——追求梦想中的咖啡厅面包扇贝开放式三明治羊奶奶酪乳蛋饼顶级面包决定面包风味的13种面粉活用法关于法式糕饼屋的热门话题洋果子的基本材料研究香料和食用色素

## <<热销面包>>

### 章节摘录

版权页：插图：选择最适当的面粉来巩固面包的形象本书中所介绍的面包约有60种，若以面包面团的类别区分，则有30多种。

目前，日本面包制造业在面粉选择上的丰富程度堪称世界第一。

只要熟知各种面粉的性质，就可以创作出精致又有内涵的面包。

借由发酵方法、发酵时间和拍打次数等操作组合或数值的变化，烤成的面包无论在质地、弹性还是口感上，都能展现出无限丰富的变化。

然而第一阶段的选粉却是提升面包完成度的重要过程。

起初买回面粉试做时，多半会遵照厂商的说明书来烘焙硬式面包或吐司面包等。

但成为常备品后，则要将烤成后的味道、口感、膨胀度或在操作过程中是否容易成形、容易崩塌及处理方便度等细节加以记录、累积，这是非常重要的经验。

同时，要培养经常在脑海中描绘完成图，或略有小状况就在烤成后马上寻找原因的习惯。

<<热销面包>>

编辑推荐

《热销面包》：精品西点系列

<<热销面包>>

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>