

<<面包教室>>

图书基本信息

书名：<<面包教室>>

13位ISBN编号：9787506473378

10位ISBN编号：7506473372

出版时间：2011-7

出版时间：中国纺织

作者：许正忠,柯文正

页数：144

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>

## <<面包教室>>

### 前言

22年前，电机工程师闯入烘焙这个奇幻的世界中，首先接触的就是面包这一领域，又因烘焙分为西点、蛋糕、饼干、面包、传统糕点等多种，其中又以面包为最具挑战性的产品，因为制作面包所用到的酵母是“活的”！

温度的高低、湿度的变化、时间的长短……都决定了成品的质量！

制作面包有许多种方式，程序各有不同，在本书中所介绍的“冷藏液种”、“冷藏老面种”都是利用低温、长时间发酵，让酵母以最自然、最舒适的方式“快乐成长”，有“健康”的酵母，一定会有好吃的面包！

柯师傅是位帅气、有冲劲、且有着扎实技术的年轻老板，在他的努力下，终于将这本书呈现在大家面前，相信这本书除了是一本可以帮你在家DIY的工具书外，也是开店必备的参考书！

许正忠记得在日本念书时，我很喜欢吃他们的甜点，吃到的所有种类，不管是面包或蛋糕，原材料的质量、做出来的成品外观、或是吃起来的口感，都会让我由衷地赞叹！

回国后，一直对那时吃到的幸福美味难以忘怀，也总在想怎么把这样的幸福感传递出去。

偶然的时机，盘下了现在的店面，也在因缘巧合中，通过林倍佳师傅认识了——许正忠老师，在烘焙的专业领域中，是非常资深的老师，在跟他的交流中，给了我跟他一起出书的想法，在许老师专业的建议下，从深受大家喜爱的面包做为出书的企划，也考虑到原材料的购买、操作的简易度、材料配方的比例……也让自己又有了再次自我成长跟学习的机会。

也期待自己由烘焙所感到的快乐与幸福感，能藉由本书的出版，完整地传递给喜爱烘焙的你！柯文正

## <<面包教室>>

### 内容概要

《烘焙大师系列》由《面包教室》、《蛋糕教室》、《饼干教室》和《巧克力教室》组成，是台湾四块玉文化事业有限公司集合台湾著名烘焙大师，将他们多年的私藏配方与经验总结一次完整呈现。本系列严选人气精品，囊括从最基础到最经典的各式西点，无论您是烘焙爱好者，还是专业人士，均不容错过。

## <<面包教室>>

### 作者简介

许正忠

因为太爱面包了！

22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着努力又不服输的性格，以及对烘焙的热爱，22年走来，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得多到不胜枚举的头衔及学生。

在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术，他是学有专精的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书，是希望结合更多优秀的后进，将烘焙这个奇幻世界的美好传达出去！”

柯文正

14岁那年到亲戚家的蛋糕店帮忙，开始了他与烘焙的缘份，面包香气与忙碌的工作陪他度过他的青春期，一直到2002年他赴日求学，2008年回国，进入了一家颇具规模的日商公司，原以为跟烘焙的缘份就此划上句点，但在缘份的牵引下，他辞去令人称羡的工作，重新接手那个陪他度过青春时期的蛋糕店，注入他所有热情；也重新找到能让他真正快乐的工作，现在的他是一个忙碌但快乐的烘焙人。

现为“甜点屋”负责人。

## <<面包教室>>

### 书籍目录

- 冷藏方法制作出的面团特色
- 冷藏液种面团的配方与做法
- 冷藏老面种面团的配方与做法
- 冷藏发酵法面团的基本做法
- 丹麦面团的基本做法
- 法国面团的基本做法
- 菠萝皮的基本做法与配方
- 各式馅料的配方与做法
- 吐司
  - 白吐司
  - 鲜奶吐司
  - 胚芽吐司
  - 葡萄甜吐司
  - 红豆吐司
  - 胚芽核桃吐司
  - 椰子吐司
  - 芝士火腿吐司
  - 奶酥吐司
- 法国面包与丹麦面包
  - 法国大蒜面包
  - 法国面包（长棍）
  - 法国麦穗面包
  - 法国培根面包
  - 德式香肠面包
  - 维克斯
  - 丹麦菠萝
  - 丹麦红豆
- 欧式面包
  - 哈斯
  - 奶油小吐司
  - 奶油干果吐司
  - 蒜味帕米森
  - 阳光核桃
  - 桂圆枸杞欧克
  - 核桃巧克力
  - 双宝杂粮
  - 葡萄杂粮
  - 桂圆墨西哥
  - 芝麻核桃
  - 谷粒面包
  - 红曲桂圆
  - 桂圆奶酪
  - 布里欧修
  - 奶香罗宋
  - 小金牛角

<<面包教室>>

法国牛奶面包  
烤馒头  
雪花  
日式面包  
芝士条  
切达芝士  
皇冠  
四色卷  
金枪鱼烧  
蓝莓奶酪  
和风胚芽  
奶香葡萄  
黄金奶酪  
椰子红莓棒  
蔓越莓奶酪  
巧克力奶酪  
牛奶堡  
黑森林  
蓝莓面包  
奶油甜甜圈  
巧克力甜甜圈  
黑炫风  
欧克  
红豆麻薯煎烧  
芋头麻薯煎烧  
抹茶红豆  
抹茶堡  
台式面包  
起酥肉松  
葱花面包  
海苔肉松  
辫子面包  
芝麻面包  
椰子面包  
芋头面包  
奶酥面包  
奶酥炸弹  
克宁姆面包  
奶酥墨西哥  
巧克力菠萝  
芋头菠萝  
花生夹心  
三色面包  
布丁菠萝  
香芋菠萝  
奶油螺旋卷  
菠萝面包

<<面包教室>>

椰子炸弹  
芋头炸弹  
奶酥菠萝  
红豆面包  
杏片菠萝  
花生杏仁面包  
起酥奶酥  
调理面包  
    脆皮比萨  
双宝烧  
土豆沙拉  
胚芽大热狗  
胚芽金枪鱼  
熏鸡芝士  
培根面包  
起酥比萨  
热狗餐包  
大福堡  
水果杯  
熏鸡高帽  
焗烤热狗  
香蒜长条

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>