

<<家制面包大全>>

图书基本信息

书名：<<家制面包大全>>

13位ISBN编号：9787534106576

10位ISBN编号：7534106575

出版时间：1998-6

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：汪国钧

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>

## <<家制面包大全>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一部分 各式面包制作

##### 一、风味多样的主食面包

###### (一) 脆皮型

家常面包

美式棋盘格面包

罗宋面包

高级罗宋面包

新西兰开花面包

酥底罗宋面包

细棍子面包

法式短棍

法式老酵面包

牛奶棍子面包

芝麻棍子面包

小白脱周力克

德式面包

硬壳面包

奶油咸面包

###### (二) 软质型

牛奶土司面包

上海咸方面包

奶油方包

日本奶油土司

日本式主食面包

三明治面包

大菜面包

###### (三) 硬质型

菲律宾面包

菲式棍子面包

桧木面包

爱尔兰苏打面包

阿拉伯面包

芝麻面包圈

奶油面包圈

蜂蜜面包圈

###### (四) 半软质型

奶油卷

花结面包

奶油牛舌面包

皮夹子面包

芝麻羊角面包

不倒翁面包

##### 二、花式各异的甜面包

###### (一) 清甜型

<<家制面包大全>>

车轮面包  
排包  
橙味面包  
英式蛋奶面包  
高级鲜奶土司  
黑白土司  
蜂蜜土司  
四股辫子面包  
三色辫子面包  
清糖面包  
(二) 饰面型  
核桃辫圈面包  
辫圈面包  
芝麻甜面包  
芝麻土司  
奶油大辫圈面包  
奶油面包  
墨西哥面包  
椰丝面包  
瑞士甜面包  
奶油淇淋面包  
奶油方格面包  
冰花面包  
酥蛋面包(1)  
酥蛋面包(2)  
广式酥蛋面包  
牛奶波罗面包  
帕斯特面包  
奥林奇面包  
(三) 水果型  
葡萄干面包排  
大圆奶油水果面包  
糖冬瓜甜面包  
奶油梅花面包  
水果面包  
古鲁齐  
水果辫花面包  
提子面包  
花卷式白葡萄干面包  
榄仁葡萄干辫形面包  
意大利面包  
杏仁面包  
水果土司  
葡萄干甜土司面包  
列支敦士登面包  
草莓土司面包  
樱桃土司面包

<<家制面包大全>>

波罗面包

甜橙面包

桂圆面包

苹果面包

青梅面包

(四) 浸渍型

萨伐连

高级水果萨伐连

朗姆巴巴(1)

朗姆巴巴(2)

黄桃面包

三、口味各异的夹馅面包

(一) 果酱型

西瓜酱三角面包

果酱包裹面包

草莓酱奶油夹心面包

什锦果酱面包排

葡萄果酱面包

蜜橘面包

苹果馅面包

草莓酱面包

葡萄草莓酱面包

波罗馅面包

草莓咖啡面包

花环面包

胡萝卜酱面包

(二) 蓉沙型

枣泥面包卷

赤豆馅面包

玫瑰豆沙面包

豆沙面包圈

蚕豆泥面包

栗蓉面包

夹沙栗子面包

芋泥面包

莲蓉蛋黄面包

杏仁豆沙卷面包

三味面包

(三) 果仁型

黑麻馅面包

胡桃木鱼面包

胡桃白雪面包

芝麻胡桃面包排

胡桃羊角面包

花生酱面包

新月形面包

巧克力花生卷

<<家制面包大全>>

奶油花生土司面包

花生面包

椰蓉木鱼面包

椰蓉面包

牛奶椰蓉面包

计司椰蓉面包

椰丝土司面包

奶椰面包

椰丝核桃面包

(四) 奶油型

淇淋面包

奶酥面包

桂皮卷筒面包

巧克力夹心面包

(五) 肉菜型

牛肉面包排

鸡肉面包排

咖喱猪肉面包排

大马哈鱼面包排

奶油红肠面包

灌肠面包

芝麻小红肠面包

辫花猪肉馅面包

意大利馅饼

洋葱培根馅饼

四、层次分明的嵌油面包

蟹钳面包

奶油螺丝卷面包

肉桂奶油面包

红葡萄双联面包

花生奶油面包

丹麦式淇淋面包

三角椰蓉面包

风车面包

奶油甜羊角面包

白脱油咸包

丹麦式草莓酱面包

丹麦式栗子面包

丹麦式苹果酱面包

丹麦式黄桃面包

橘子克林姆面包排

香蕉酱面包

丹麦土司面包

五、食疗兼备的保健面包

(一) 麸皮型

麸皮面包

麸皮土司

<<家制面包大全>>

奶油全麦面包

豆末麸皮面包

葡萄干麸皮面包

(二) 蔬菜型

胡萝卜面包

萝卜干土司面包

青菜面包

香葱芹菜面包棍

芋艿面包

南瓜面包

(三) 强化型

维生素B1面包

维生素B2面包

维生素C面包

赖氨酸面包

胃舒面包

六、免用烤箱的油余面包

道纳司

巧克力道纳司

油余可可面包

油余杏酱面包

油余草莓酱面包

牛肉小包子

油炸小红肠面包

炸鸡面包

法国土司

果酱土司

油炸枣泥土司

波罗油炸面包

油炸软面包

油炸面包条

鱼肉土司

炸虾肉土司

油煎三角包

炸面包圈

油炸面包盒

七、快速简便的三明治

烤牛肉三明治

咸肉三明治

鸭肉三明治

蟹肉色拉三明治

蛋卷三明治

荷包蛋三明治

番茄鸡肉三明治

红肠蛋三明治

虾仁三明治

薯饼三明治

## <<家制面包大全>>

鲜蘑菇三明治  
芝麻三明治  
花生奶油三明治  
长棍三明治  
鸡肉色拉三明治  
炸鸡三明治  
木耳炒蛋三明治  
船式三明治  
叉烧三明治  
汉堡包(1)  
汉堡包(2)  
汉堡包(3)  
热狗(1)  
热狗(2)  
热狗(3)  
手卷三明治  
蛋糕式三明治  
果酱三明治排  
蛋白三明治  
叉烧三明治卷  
奶油三明治卷  
圆腿蛋开三明治  
辣味鸡丝开三明治  
银菜鸡丝开三明治  
鸡蛋黄瓜开三明治  
美式火鸡开三明治  
草莓波罗开三明治  
夏威夷土司  
豆沙三明治  
苹果酱奶油三明治  
咖喱猪肉三明治

### 八、形态逼真的象形面包

小鸟面包  
熊头面包  
猪头面包  
牛头面包  
象头面包  
青蛙面包  
小鼠面包  
小兔面包  
小熊面包  
盘蛇面包  
龙虾面包  
奔兔面包  
螃蟹面包  
蜻蜓面包  
乌龟面包

## <<家制面包大全>>

鲤鱼面包

玉米面包

第二部分 家制面包的基础知识

一、器具选择

家制面包需要哪些设备和器具

电烤炉由哪些主要部分组成

怎样选购家用电烤炉

怎样保养电烤炉

电烤炉常见故障怎样排除

什么是多士炉

什么是三明治炉？

它由哪几

部分组成

暖箱有什么用处

怎样自制半圆柱形模

二、原辅料选择

面粉有哪些品种？

做面包宜

选用哪种面粉

面粉中面筋含量对面包质量有何影响

面粉的含水量和制作面包有什么关系？

怎样凭感官估计

面粉的含水量

怎样保管面粉

酵母在面包中有哪些作用

市售酵母有哪些品种？

品

质要求是什么

面包制作中食盐起什么

作用？

用量多少

水在制作面包中起什么作用

水质对面包制作有什么影响？

水质不合要求，怎样补救

油脂在面包中有什么作用

面包中的加油量以多少为宜？

为什么油量过多反而影响

面包质量

在面包中添加油脂有哪几种

方法

制面包常用的油脂有哪几种？



## <<家制面包大全>>

如何合理选用

怎样鉴定油脂的质量

怎样保管油脂

在面包中加些糖有什么好处

制作含糖量高的甜面包

为何增加酵母用量

面包中常用的糖有哪几种

糖粉有什么用途？

家庭

怎样制糖粉

鸡蛋在面包中有什么作用

怎样鉴定鸡蛋的质量

制面包时加入牛奶有

什么好处

怎样确定奶粉在面包中

的添加量

什么是面包改良剂？

在面包

制作中起什么作用

三、面包制作技术

(一) 和面发酵

为什么面粉在和面前必须

过筛

为什么面团搅拌是制作面包

不可缺少的关键步骤

怎样判断面团搅拌是否适度

影响面团发酵有哪些因素

面团发酵有哪几种方法

什么是水酵法

采用二次发酵的面包，怎样掌握

第1次发酵加水量

调制发酵面团的关键是什么

面团发酵的最适温度是多少

家制面包怎样掌握发酵温度

在面团发酵过程中为什么要

撒面

面团发酵到什么程度方可

撒面？

怎样撒面

怎样判断面团已发酵成熟

(二) 切块、搓圆、中间发酵、成型

面包成型时为什么要经过

搓圆这道工序

为什么搓圆后要静置一段

时间再成型

面包成型有哪些方法

面包置盘应注意哪几点

## <<家制面包大全>>

(三) 醒发、饰面、烘烤  
面包成型以后,为什么还要进行醒发  
醒发的最佳温度和湿度是多少  
怎样掌握最后发酵时间  
没有暖箱,还可以采用什么方法进行最后发酵  
怎样使面包表面具有光泽  
面包是怎样烤熟的  
面包烘烤有什么窍门  
在面包进炉前,炉内为什么要先放盘水加热  
烤面包时经常开闭炉门,为何面包总发不起来  
怎样凭感官了解炉温  
附录  
面包分类简表  
各国面包特色简表  
面包常用果料蜜饯的品质要求表  
面包常用半制品加工要点表  
发酵面团及面包坯低温贮存法简表  
面包质量鉴定  
面包缺陷原因及解决办法  
常用厨房容器计量对照表

<<家制面包大全>>

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>