第一图书网, tushu007.com

<<爱上面包>>

图书基本信息

书名：<<爱上面包>>

13位ISBN编号：9787534139574

10位ISBN编号：7534139570

出版时间：2010-11

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：大塚节子

页数：100

译者：张伟鑫

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

内容概要

用最简单的材料，制作美味面包！
日本著名面包师大塚节子在书中详细介绍了法式软面包、全麦面包、热狗面包、乳蛋面包、奶油面包等50多种面包的配料和制作方法，并首次公开了独家运用干酵母和有机天然酵母制作面包的方法。
配料简单，只用小麦粉、白糖、食盐、酵母和水，就可以制作出美味的面包。
根据个人喜好，黄油、果酱、鸡蛋、蔬菜，可以随意搭配。
这可作为平日餐桌上的甜点、款待客人时的点心、探访朋友时的礼物。
烘焙面包的乐趣，在于无穷无尽的变化。
掌握了基本的做法之后，一定要赋予酵母、小麦粉、白糖、食盐以变化，从中享受由面包带来的各种乐趣。

作者简介

作者：(日本)大塚节子 译者：张伟鑫大塚节子，日本著名面包师，主张“绝不使用多余的材料，提倡‘减少式的面包制作’，即减少油脂、乳制品、鸡蛋的使用量”，以制作“偏食的孩子也愿意吃的米粉面包、杂粮面包”为宗旨。
著有《爱上面包：我的甜蜜烘焙厨房》等。

书籍目录

Part 1 法式软面包法式软面包(干酵母)法式软面包(有机天然酵母)迷你面包白面包口袋面包面包棒如何烤制出美味的面包Part 2 麦香面包全麦面包（干酵母）全麦面包（有机天然酵母）普通甜甜圈全麦甜甜圈黑麦面包糙米面包胚芽奶酪面包卷饼手制面包的魅力Part 3 田园面包田园面包（干酵母）田园面包（有机天然酵母）热狗面包小圆饼乳蛋面包维也纳面包夹馅面包奶油面包甜瓜面包土豆火腿面包英国松饼Part 4 橄榄油风味面包原味比萨（干酵母）原味比萨（有机天然酵母恰巴塔脆比萨蜂蜜姜味面包富气面包制作应季面包Part 5 胡桃面包胡桃面包（干酵母） 胡桃面包（有机天然酵母）菠菜胡萝卜面包玉米面包黑芝麻干酪面包水果面包和家里的烤箱交朋友Part 6 富面包橘子酸奶面包柠檬面包心形巧克力面包香蕉奶茶面包原味司康面包葡萄干面包神奇的酵母面包制作日记Part 7 饱含爱意和真心的面包西红柿干酪烙菜干酪火锅蜗牛面包法式吐司布丁原汁煨肉凯撒面包沙拉蘑菇酱干酪火锅红鱼子泥酱日式蒜味蛋黄酱混合果酱柠檬酸果酱干西红柿酱香草黄油烘焙工具烘焙食材

章节摘录

插图：

编辑推荐

《爱上面包:我的甜蜜烘焙厨房》编辑推荐：1. 轻松面包烘焙魔法书。
2. 简单、实用、可口。
3. 法式、全麦、热狗、乳蛋、奶油等50种面包制作方法大公开！
带给你最完美、最成功的面包烘焙新体验。

第一图书网, tushu007.com

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