

<<烘焙新手必备的第二本书>>

图书基本信息

书名：<<烘焙新手必备的第二本书>>

13位ISBN编号：9787534951961

10位ISBN编号：7534951968

出版时间：2012-3

出版时间：河南科学技术出版社

作者：胡涓涓

页数：392

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>

<<烘焙新手必备的第二本书>>

内容概要

以10大类主题为主线，为你完美呈现130款最受欢迎的面包。

2款快速面包 + 18款什锦调理面包 + 25款甜点面包 + 14款蔬果谷物面包 + 18款欧式面包 + 19款吐司面包 + 7款千层面包 + 12款天然酵母面包 + 7款其他类面包 + 5款面包再利用

全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会入门的面包烘焙技术，享受制作面包的乐趣与成就感。

网络上超过2000万人次点阅率的肯定与支持，继《烘焙新手必备的第一本书 106道超简单零失败的幸福甜点》之后，网络烘焙达人C a r o l为新手献上最完整的面包烘焙食谱。

<<烘焙新手必备的第二本书>>

作者简介

胡涓涓 Carol

4年前从一个朝9晚5的上班族回归家庭，变成专职主妇，重拾自己最喜爱的烘焙，开始在博客中将自己动手做烘焙及料理的操作过程完整记录下来。

没有受过正统训练，对烘焙只有一份纯粹热爱的心，从非专业人士的角度，利用家庭烤箱制作手工点心面包。

通过博客，在厨房中用料理写“日记”，同时，记录外婆和妈妈留下来的好味道，以单纯的心情，与大家分享烘焙的乐趣，用家常材料，清楚简单的步骤，为大家介绍烘焙，让每个家庭的餐桌更有趣，让烘焙也变得简单起来。

<<烘焙新手必备的第二本书>>

书籍目录

使用本书之前你必须知道的事
烘焙工具图鉴
烘焙材料图鉴
面包的概述Bread Introduction
面包基本材料介绍
面包制作标准流程
面包制作方式介绍
辫子面包图解
快速面包Fast Bread
起司约克夏布丁
啤酒面包
原味司康
蔓越莓司康
免揉果干面包
什锦调理面包 Assorted Recuperation Bread
海鲜沙拉堡与牛奶餐包
肉松面包
起司培根棒
起司卷
葱花面包
金枪鱼沙拉面包
起司葱烧面包
起司火腿面包
芝麻起司卷
地瓜肉松卷
黑豆渣起司面包
意式肉酱餐包
金枪鱼喵喵面包
腊肠起司卷
肉松蛋皮卷
火腿葱花面包
平底锅煎面包
什锦比萨
甜点面包Sweet Snack Bread
鸡蛋奶油卷
奶油起司小餐包
牛奶汤种小餐包
卡士达奶油面包
汤种菠萝面包
蔓越莓奶酥面包
全麦无花果哈斯面包
奶油花生面包
蓝莓甜心面包
桑葚起司面包
布里欧奶油面包

<<烘焙新手必备的第二本书>>

鲜奶油辫子面包
酸奶面包
马铃薯甜甜圈
红糖蜜坚果面包
奶油苹果卷
甜杏奶油包
椰子面包
墨西哥坚果面包
巨蛋牛奶面包
枫糖核桃肉桂卷
枫糖核桃起司面包
史多伦圣诞面包
酵母司康
金牛角面包
蔬果谷物面包Fruits and Vegetables Grain Bread
蜂蜜马铃薯面包
香草马铃薯面包
马铃薯奶油餐包
豆渣芝麻面包
燕麦蜂蜜面包
三色蔬菜餐包
鳄梨面包
米面包
洋葱麻花面包
山药红豆面包
蜜薯起司面包
胡萝卜面包
鲜橙蜂蜜面包
黑谷米芝麻小餐包
欧式面包Western-style Bread
牛奶法国面包
迷你奶油法国面包
橄榄油小餐包
法国棍子面包
田园香草面包
意大利起司面包条
法国贝壳面包
洋葱佛卡夏
方形洋葱佛卡夏
扭结面包
红糖起司坚果面包
黑橄榄面包
欧式葡萄干全麦面包
黑橄榄佛卡夏
培根麦穗面包
香草面具面包
起司香草薄饼

<<烘焙新手必备的第二本书>>

水果干面包
吐司面包Toasted Bread
牛奶吐司
英式白吐司
葵花子燕麦吐司
糯米吐司
伯爵奶茶吐司
亚麻子吐司
紫米南瓜吐司
红糖奶油吐司
黄豆胚芽吐司
卡士达吐司
奶油砂糖厚片吐司
麦胚芽玉米吐司
椰奶吐司
胡萝卜吐司
蜂蜜南瓜吐司
抹茶红豆吐司
燕麦吐司
全麦蜂蜜吐司
黑芝麻米吐司
千层面包Crisp Skin Bread
基本千层面皮标准做法
丹麦面包
牛角面包
可颂卷
可颂糖心面包
橄榄油千层面包
巧克力大理石吐司
起司派
天然酵母面包Natural Yeast Bread
天然酵母菌种培养
天然酵母全麦面包
天然酵母大蒜面包
天然酵母黑芝麻棍子面包
天然酵母葡萄干吐司
天然酵母乡村面包
天然酵母热狗卷
天然酵母鲜奶油吐司
奶油香松厚片吐司
天然酵母洋葱培根吐司
天然酵母黑麦杂粮面包
天然酵母骨头培根起司面包
天然酵母薏仁面包
天然酵母拖鞋面包
其他类面包Other Kinds of Bread
咖啡韩国面包

<<烘焙新手必备的第二本书>>

蜜橘贝果
纽约贝果
贝果夹蛋早餐
蓝莓贝果与玉米起司贝果
口袋面包
印度烤饼
附录Appendix
蜂蜜面包干
巧克力杏仁条
面包脆饼
面包鲜蔬沙拉
恺撒沙拉
蜜渍橙皮
红酒无花果果酱
草莓果酱
甜柠檬果酱
蜜橘皮
百香果果酱
苹果果酱
柠檬果酱
桑葚果酱
蜜橘果酱
附录三 面包烘焙新手常见问题答案
附录四 简单的包装技巧

<<烘焙新手必备的第二本书>>

章节摘录

版权页：插图：已经喂养过高筋面粉的天然酵母应在2~4小时内使用，这时酵母的活力最适合制作面包。

2将材料A面团的所有材料倒入钢盆中，搅拌搓揉成不粘手的面团（冷水要保留30mL，当面团搅拌成团后慢1曼加入）（图1和图2）。

3依揉面标准程序搓揉甩打，至面团能撑成薄膜状（图3~图5）。

4将揉好的面团滚圆，收口朝下捏紧，放入涂抹少许油的盆中（图6）。

5在面团表面喷些水，罩上拧干的湿布或保鲜膜，放在温暖密闭的空间中发酵1~1.5小时至两倍大（冬天冷时，可将准备发酵的面团放入微波炉中，再放入一杯热水，可以让面团发酵得更好；夏天直接放在室温环境中即可）（图7）。

6在工作台上撒些高筋面粉，将发好的面团移至工作台上，面团表面也撒些高筋面粉。

7拍出第一次发酵完成面团中的空气，然后滚圆，盖上拧干的湿布让面团醒15分钟（图8）。

8将面团用擀面杖擀长（约30cm长），宽度与烤模长边等长（图9）。

9将培根片垂直铺在面皮上（图10）。

10将面团皮由短边卷起，呈圆柱状，卷起时不要太紧，轻轻向前自然卷起就可以了（图11和图12）。

11将面团收口朝下放入吐司烤模中（如果不是不粘烤模，请刷上一层未熔化的奶油防粘）（图13）。

12在面团表面喷些水，放在温暖密闭的空间中再发酵1~1.5小时。

13面团约发酵至九分满时，将烤箱预热至170（图14）。

14放入烤箱前用，用剪刀在面团表面剪出一些交错的斜痕（图15）。

15依序将洋葱丝、摩佐拉起司丝和黑胡椒粉铺放在面团上方（不要铺放过量，以免影响面团膨胀）（图16~图19）。

16放入预热至170的烤箱中烘烤35分钟。

17烤好后马上倒扣出来，放在网架上晾凉。

<<烘焙新手必备的第二本书>>

编辑推荐

《烘焙新手必备的第二本书》编辑推荐：1、网络上超过2000万人次点阅率的肯定与支持。

2、各美食博客公认制作图解最完整的一部烘焙食谱。

3、全书超过3000张图片，最详尽的分解步骤图示，跟着做就能成功！

继《烘焙新手必备的第一本书》后，你一定要拥有的面包食谱！

荣获2010年台湾博客来“年度新秀作家”大奖，网络上超过200万人次点阅率的肯定与支持！

全书超过3000张图片，为你展示最详尽的分解步骤图，130道面包+10种果酱制作过程大公开！

别犹豫，别怀疑，跟着《烘焙新手必备的第二本书》学做面包，你也能成为烘焙高手。

以10大类主题为主线，为你完美呈现130道最受欢迎的面包，5款快速面包+18款什锦调理面包+25款甜点面包+14款蔬果谷物面包+18款欧式面包+19款吐司面包+7款千层面包+13款天然酵母面包+7款其他类面包+5款面包再利用，全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会入门的面包烘焙技术，享受制作面包的乐趣与成就感。

网络上超过2000万人次点阅率的肯定与支持，继《烘焙新手必备的第一本书-106道超简单零失败的幸福甜点》之后，网络烘焙达人Carol为新手献上最完整的面包烘焙食谱。

绝对空前、食谱界最强的西点烘焙书！

全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，106道幸福甜点配方大公开！

新手只要跟着做，就可以一步一步学会烘焙的入门技术，享受制作甜点的乐趣与成就感。

以完整的烘焙图解为主线，设计出饼干、蛋糕与各式甜点13类主题。

饼干=塑形饼干11款+冷冻饼干7款+压模饼干9款+挤花饼干8款+酥皮饼干6款蛋糕=磅蛋糕11款+乳酪蛋糕8款+清爽威风蛋糕12款+海绵蛋糕4款+蛋糕卷8款+装饰蛋糕8款+慕斯蛋糕10款+其他甜点4款。

《烘焙新手必备的第二本书》不仅是学做面包的顶级入门书，也是一本与面包谈恋爱的日记，还揉杂了作者个人对面包美学的执著与感情，只要你进入她营造的面包世界，循着她所走过的轨迹去摸索，很快，你也可以书写出自己与面包的故事。

1每道面包都以步骤图的方式讲解+做法细致完整=烘焙新手绝对必备、不可或缺的面包食谱，2附赠10种果酱制作方法+烘焙新手常见问题答疑=烘焙新手进入面包世界的最佳选择，3共10大类主题+130道人气面包+3000多张图片=超人气、不失败、具有成就感的幸福面包。

<<烘焙新手必备的第二本书>>

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>