

<<第一次学做面包>>

图书基本信息

书名：<<第一次学做面包>>

13位ISBN编号：9787538155600

10位ISBN编号：7538155600

出版时间：2009-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：太田瞳

页数：96

译者：李瀛

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>

<<第一次学做面包>>

内容概要

《第一次学做面包》介绍了多种面包的制作方法。每种制作方法都有详尽的步骤图讲解说明，使读者一目了然。十分适合面包爱好者自己在家制作美味可口的糕点。

<<第一次学做面包>>

作者简介

太田瞳，因为被面包多样化的形式和百变的口味所吸引，自大学毕业后，我就开始学习如何制作面包。

我师从森山幸子老师，从制作面包圈开始，学习面包和西点的制作。

我自糕点学校毕业后，就在那里担当助手，之后开办了自己的面包糕点教室。

现在，我一边在日本江户川区立残障

<<第一次学做面包>>

书籍目录

面包制作所需材料 面包制作的主要工具 发酵的方法 基础制作 奶油卷 德国风味面包 火腿肠面包卷 菠萝包 豆沙面包 柠檬花包 脆皮肉桂糕点 巧克力螺壳面包 核桃仁卷糕 椰蓉面包 午餐圈 苹果奶酪卷 巧克力大理石纹面包 葡萄干面包圈 提高阶段 主食面包 软质面包 意式面包 番茄风味面包 鸡尾酒面包 罂粟子面包 恺撒德式面包 可可圈 硬面包卷 奶油夹心面包 糙米面包 杂粮面包 全麦面包 胚芽面包 奶酪面包 黑面包 水果棒 田园风味面包 玉米面包 土耳其面包 法式羊角面包和奶油糕点 法式羊角面包 巧克力丹麦面包 水果丹麦面包 奶油糕点 苏格兰酥皮 芳香奶油蛋糊面包 速成面包（不含酵母菌） 蓝莓烤饼 烤松饼 木薯脆皮酥 姜味松饼 摩卡松饼 西葫芦风味吐司 香蕉风味面包 虾味咸饼干 速成面包（含酵母菌） 香辣辫子包 马铃薯软面包 奶酪棒面包 搭配料理 三明治篇 汤类篇 煮物篇 甜点篇 酱料篇

<<第一次学做面包>>

章节摘录

插图：

<<第一次学做面包>>

编辑推荐

《第一次学做面包》是新手必备指南，简单面包轻松学。

<<第一次学做面包>>

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>