第一图书网, tushu007.com

<<曾美子教你第一次做面包>>

图书基本信息

书名：<<曾美子教你第一次做面包>>

13位ISBN编号：9787538157161

10位ISBN编号：7538157166

出版时间：2009-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：曾美子

页数：118

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

前言

“蛋糕如女人，干变万化；面包如男人．粗犷豪野。
”东方以米食为主，但由于受全球化的影响，面包渐渐变成人们餐桌上的主食之一。
在饮食文化渐渐提升并更国际化的同时，对面包的要求亦相对多样化，除了不停地开发新口味，更出现许多以吃了更健康为追求，取代以往过于精致的面包。
习惯在外购买面包的人，当你吃腻了大多数面包的口味，不妨在家尝试做出不同口味的面包，只要掌握好面团的发酵状态及温度，仔细谨慎操作，想制作出品质良好的面包并没有想象中的那么困难。
经过不同的制作过程而制作出各式面包，让面包在餐桌上搭配料理，彼此发挥特色，相得益彰，不仅吃得快乐，同时也趣味无穷。
这本《曾美子教你第一次做面包》以初学者的角度。
在手工和机械的面团搅拌、发酵温度以及烤箱的使用方面都做了详细的解说，但因读者所使用的设备、环境条件不同，仍需做适度调整，尤其在烤箱部分，读者更需了解自家烤箱的温度，最后才能成功地烤焙出好吃的面包。
本书有相关的制作教学图片以供参考，尤其是第一次想尝试做面包的人，更要亲手试着做做，到时出炉的美味成品，绝对会让家人、亲朋好友品尝到幸福的滋味。
在此感谢出版社的远见、用心及巧思厨艺学员们的辛苦协助．使这本书得以诞生，相信本书对读者有十足的帮助，同时对有心从事面包制作的朋友来说，也是有益的参考范本。

内容概要

成功教授过无数学生开店创业的曾美子老师，在本书中以初学者的角度，为读者介绍最好吃、最受欢迎和最容易成功上手的面包配方。
书中介绍了40多款特色面包的制作方法。
包括软式餐用面包、欧系硬式面包、调理面包、天然酵母面包和特别面包等。
每道食谱皆标明“工作顺序”，读者可充分了解面包制作流程，按部就班操作不会手忙脚乱。
每道食谱都有详细的步骤图及说明文字，按图操作就可以成功做出好吃的面包。
书中清楚地介绍了做面包的材料及各式面包的发酵方法，是初学者最安心的面包食谱。

<<曾美子教你第一次做面包>>

书籍目录

序 第一次做面包就成功制作面包前的注意事项制作面包的材料制作面包的工具手工面包基本发酵前的制作中间发酵＆简易室内发酵 草莓果酱 芒果果酱 软式餐用面包 全麦吐司 咖啡核桃吐司 南瓜吐司 布里欧修吐司 带盖白吐司 软式点心面包 乳酪洋芋香草面包 白芝麻核桃辫子面包 玉米面包 台式菠萝面包 奶酥面包 德国方形面包 枫糖核桃面包卷欧式硬面包 红酒葡萄干面包 无花果面包 叶形洋葱培根面包 长法国面包 乳酪球法国面包 盅形法国面包 脆皮虎皮卷 什锦菇汤面包调理面包＆三明治意大利芙卡恰 乳酪三明治佐罗勒酱 艾草面包 牛蒡芝麻什蔬三明治 意大利拖鞋面包 沙拉米橄榄三明治 芝麻卷面包 虾洋芋三明治 鲑鱼酸豆三明治 意大利比萨 照烧鸡腿比萨 罗勒棒形面包天然酵母面包 优格面包 番茄吐司 谷物面包 豆奶面包 红糖面包 葡萄干面包特别面包 咕咕洛夫面包 星形巧克力面包 德国圣袍面包

章节摘录

插图：

编辑推荐

《曾美子教你第一次做面包》由中国台湾朱雀文化事业有限公司授权辽宁科学技术出版社在中国大陆范围内(不含中国香港、中国澳门地区)独家出版简体中文版本。
著作权合同登记号06—2008第322号。

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