

<<面包品鉴大全>>

图书基本信息

书名：<<面包品鉴大全>>

13位ISBN编号：9787538159899

10位ISBN编号：7538159894

出版时间：2009-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：主妇之友社

页数：198

译者：乐馨

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>

## <<面包品鉴大全>>

### 内容概要

面包为什么如此美味？

本书介绍了来自世界各国的134种面包的风味、特点，与面包相关的常识、历史、文化，和面包搭配的饮品、果酱、黄油、干酪等的食用方法。

并介绍了最基本的面包制作方法，即使是初学者也可以轻松上手！

让您与面包一起度过美好时光，享受快乐的生活！

<<面包品鉴大全>>

作者简介

作者：(日本)主妇之友社 译者：乐馨

## &lt;&lt;面包品鉴大全&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 世界面包之旅 法国面包 长棍面包 长条面包 长笛面包 双磅面包 短棍面  
 包 巴黎人面包 乡村面包 洋蘑菇面包 圆面包 穗状面包 鼻烟盒面包 裂口面  
 包 开口笑面包 核桃葡萄干裸麦面包 天然酵母面包 乡野土面包 裸麦面包 核桃  
 面包 灰面包 农夫面包 无花果面包 全麦面包 羊角面包 维也纳面包 巧克力  
 面包 葡萄干面包 牛奶面包 带盖吐司面包 奶油蛋卷 烤饼面包 糖泡芙 咕咕  
 洛夫糕 德国面包 吐司面包 全谷粒裸麦面包 黑面包 裸麦混合面包 白面包 波  
 尔卡面包 向日葵面包 酸奶面包 洋葱长棍面包 瓦利策面包 裸麦片面包 柏林裸  
 麦面包 格子花纹面包 粗制裸麦面包 南瓜籽乡村面包 土豆面包 幽灵面包 杂谷  
 面包 渔网面包 巴登州面包 “8”字烘饼 皇冠小餐包 酒会干酪棒 果仁牛角面  
 包 施里普小面包 大头棒面包 碱水餐包 比尔利面包 排包 克拉芬油炸圈 香  
 草钱袋面包 蜂蜇蛋糕 苹果点心面包 罌粟蜗牛面包 绳结肉桂面包 法拉克比克尔面  
 包 圣诞面包 丹麦面包 法式面包 黄油罌粟籽面包 圆面包 面包卷 面包匠馅饼  
 凯茵古拉面包 罌粟籽丹麦酥 黄油旋涡卷 油酥棒 甜巧克力圆面包 苹果油酥棒  
 黄油蛋糕 芬兰面包 裸麦面包 土豆裸麦面包 淡酸味面包 .....第2章 认识面包  
 第3章 面包的美味吃法第4章 面包相伴的快乐生活 第5章 面包的基本制作方法

## &lt;&lt;面包品鉴大全&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：小麦是禾本科小麦属的一年生植物。

它与稻米、玉米合称为世界三大谷物，也是世界上种植面积最广的谷物。

将小麦碾成粉状就称为小麦粉。

它是通心粉、各种面条、点心、面包的原料，是人们饮食生活的基础。

小麦原产于中亚至西亚。

即现在的伊朗周边地区，至今已经有1.5万年左右的历史了。

与现代小麦品种相似的小麦子公元前6000年左右，种植于美索不达米亚平原。

那时人们已经开始将小麦碾成粉加水揉匀，然后烤制成面包。

这种方法一直流传至今，就是现在中近东人们常吃的扁烤饼。

由此可知，从遥远的过去一直到现在，小麦始终与人们的生活有着密切的联系。

现在，市面上有许多种小麦粉出售。

也许您曾经见过贴有“低筋粉”、“高筋粉”等标签的小麦，这些都是根据小麦粉中的蛋白质含量来划分的。

其含量由多到少分别是：特高筋粉、普通高筋粉、中筋粉、低筋粉。

制作面包一般用高筋粉。

小麦粉与水混合之后会产生一种网状蛋白质组织，名为“谷朊”，它对面包的制作来说十分重要。

因为，只有当酵母产生的二氧化碳充满了这种网状组织后，面包才能膨胀起来。

高筋粉中谷朊的含量和强度是最适合制作面包的。

不过，因产地和品种的不同，小麦粉的风味、香味和甜度也会有所差别。

因此，选择合适的小麦粉尤为重要。

白色的小麦粉是精制的小麦粉。

全麦粉是将整粒小麦碾制而成的白色的小麦粉是将小麦去掉种皮之后精制而成的。

用精制小麦粉烤制的面包色白且暄软。

另外。

将整粒带着种皮（也就是麸子）和胚芽的小麦碾制而成的面粉称为全麦粉，单单将胚芽碾碎并烤制而成的粉末称为小麦胚芽粉。

这两种面粉制成的面包颜色都偏褐黄。

虽说精制小麦粉制成的白面包暄软可口，但全麦粉制成的面包有很高的营养价值，在追求健康生活的今天，受到了人们的普遍关注。

## <<面包品鉴大全>>

### 编辑推荐

《面包品鉴大全》幽幽浓香，柔软如绵。

在西方，面包被誉为“食品之母”；而在东方，面包则已成为和米饭一样熟悉的食物。面包仿佛具有一种不可思议的魔力，不知不觉地融入了我们的生活，给我们带来激情和快乐。它既可以当主食，又可以当点心和甜品，并为我们提供了各种各样的、千变万化的味觉享受！让我们享受美味的面包，通往幸福香甜的生活！

<<面包品鉴大全>>

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>