

<<简单又好做的小烤箱面包>>

图书基本信息

书名：<<简单又好做的小烤箱面包>>

13位ISBN编号：9787538162981

10位ISBN编号：7538162984

出版时间：2010-5

出版时间：Kimie Oguro、李瀛、王树蘋 辽宁科学技术出版社 (2010-05出版)

作者：Kimie Oguro

页数：95

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>

<<简单又好做的小烤箱面包>>

内容概要

本书介绍的面包，让您在家就可以简单的作面包。是我们不断试作、创新「如何让面包更加简单且又美味」的作法集结。再来，建议新手可以依照图片的步骤配合文字介绍来学习，相信很快就能够上手。刚开始学习烘烤面包即使口感、味道可能不如预期来得理想，在一直不断的重复试作中一定会抓到小秘诀的，只要不放弃一定就能烘焙出香喷喷的美味面包

<<简单又好做的小烤箱面包>>

作者简介

作者：（日本）Kimie Oguro 译者：李瀛 王树蘋 Kimie Oguro，面包和甜点研究家所发表的文章常常刊登在各大杂志和发行刊物上。

因为好奇心，开始在烘焙教室和文化养成教室学习基本面包制作。

课程结束后，笔者一边参考国内外的烘焙书，一边开始到法国、意大利等欧洲国家展开游学旅行，秉持着再现面包美味这个信念，不断地自学、独自创作新的烘焙方法。

烘焙时间20年以上，心存喜乐为家人烘焙可口的面包。

在求学阶段，笔者为心爱女儿烘焙面包常常让她当做爱心便当带至学校享用。

在每年过年准备年夜饭时，也会与家人一起烘焙法国牛角面包，一起享受烘焙的乐趣。

<<简单又好做的小烤箱面包>>

书籍目录

轻松上手的原味面包并非将所有的粉类全部一起混入而是保留食材原味做出不同风味且制作过程简单的面包迷你吐司小餐包乡村面包奶油餐包牛奶面包蜂蜜面包贝果英式玛芬炸面包利用食材独特风味,增添面包口感利用杏仁、核桃、水果等和粉类一起混合烘焙或装饰,增添面包的风味葡萄面包核桃面包全麦面包脆皮糖霜橘子面包巧克力面包红糖派意大利芙卡恰迷你比萨乳酪比萨黑橄榄火腿比萨香烤洋葱橄榄比萨迷迭香马铃薯比萨卡布里比萨基本材料基本工具基本做法和不失败的小秘诀了解烘焙面包制作方法后来挑战高级面包的做法吧!难度高手续繁杂、费时但是口感美味的人气面包哈密瓜面包法国牛角可颂丹麦面包卡士达丹麦面包糖霜丹麦面包杏仁丹麦面包

<<简单又好做的小烤箱面包>>

章节摘录

插图：

<<简单又好做的小烤箱面包>>

编辑推荐

《简单又好做的小烤箱面包》是由辽宁科学技术出版社出版的。

《简单又好做的小烤箱面包》编辑推荐：在家用小烤箱也能轻松制作。
详尽的步骤图使初学者一目了然。

<<简单又好做的小烤箱面包>>

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>