

<<新手学烘焙 正点面包>>

图书基本信息

书名：<<新手学烘焙 正点面包>>

13位ISBN编号：9787538164114

10位ISBN编号：7538164111

出版时间：2010-6

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：岛津睦子

页数：127

译者：韩丽红

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>

## <<新手学烘焙 正点面包>>

### 内容概要

本书介绍了面包制作的基本方法。

从基本的工具到各种面包的制作步骤和关键点，都做了详细说明。

全书共介绍了50多种经典面包的用材和制作方法，每个步骤都附有实物照片，清晰易懂，一学就会。

## <<新手学烘焙 正点面包>>

### 作者简介

岛津睦子

面包、点心研究家。

大学毕业后，留学于德国的面包、点心制作教授班，学习制作欧洲面包和点心。

主管东京&#8226;吉祥市的面包、点心学校。

## <<新手学烘焙 正点面包>>

### 书籍目录

制作面包的主要材料制作面包使用的工具制作面包方面的知识本书默认事项 第一章 冰箱中低温发酵  
制作面团 柔软法国面包 缤纷柔软法国面包 金枪鱼面包 洋葱培根面包 鸡蛋芝士面包  
奶油面包 奶油水果面包 缤纷奶油面包 咖啡奶油面包 橘子面包 大理石奶油面包 甜面包 缤  
纷甜面包 杏仁奶油面包 砂糖姜粉面包 面包 Q & A 面包制作过程中,面粉不过滤可以直接使  
用吗?

第二章 基本面团制作五种面包 基本的面团 卷面包 缤纷基本面包 葡萄干面包球 培根面包  
起司面包 蛋黄酱面包 面包 Q & A 最后发酵之后,布黏在面团上了,可以就这样直接烘烤吗?

第三章 与料理搭配的面包 黄油面包 囊、意大利风味面包 与囊一起吃的咖喱 鹰嘴豆咖喱 意大利  
风味面包的奢侈吃法 意大利风味面包配青椒酱沙拉 德国脆皮小餐包 多味小餐包 黄油卷面包

橘子面包和普罗旺斯香草面包 葡萄干面包 核桃面包 英国山形吐司 芝麻面包 四种法国面包  
大嘴面包/香烟型面包/短棍面包/麻花面包 普通乡村面包 空心爆炸糕 空心爆炸糕的美味吃法

自制的松软干酪/奶酪 & 熏三文鱼 & 芝麻菜沙拉 用帆立贝 & 奶油拌虾增添温和口感/油梨 & 醋拌蟹黄/  
凉拌卷心菜 意大利面包 面包圈 佛卡恰 面包棒 椒盐卷饼 面包 Q & A 没有在烤箱中进行烘  
烤的面团改该怎么办?

第四章 追求自然,制作健康的面包 全麦面包 黑麦面包 荞麦面包 胚芽面包 低筋面粉的简单面  
包 葵花籽香料面包 面包 Q & A 烤好的面包表面比较粗糙,面团不松软、硬硬的,是为什么呢?

第五章 羊角面包和丹麦酥 羊角面包 四种丹麦酥 乳酪棒/芥末熏猪肉包/甜面包类型的肉桂砂糖  
包/罂粟籽面包 面包 Q & A 没有烘烤的面团或者已经烤烤过的面包可以进行冷冻吗?

第六章 烹饪面包和甜面包 香肠面包 咖喱面包 带馅面包和坚果面包 甜瓜包 奶油面包 炸面  
包圈 烤饼 脆饼干 奶油圆蛋糕

<<新手学烘焙 正点面包>>

章节摘录

插图：

## <<新手学烘焙 正点面包>>

### 编辑推荐

《新手学烘焙(正点面包)》由辽宁科学技术出版社出版。

<<新手学烘焙 正点面包>>

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>