

<<天然面包香>>

图书基本信息

书名：<<天然面包香>>

13位ISBN编号：9787538167962

10位ISBN编号：753816796X

出版时间：2011-3

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：独角仙`蓝色大门

页数：144

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>

## <<天然面包香>>

### 内容概要

本书介绍了用低温冷藏面种发酵的面包，具发酵芬芳，质感柔软，嚼时有劲，带有酵母的天然芳香。

别以为做这种低温冷藏面种发酵面包很费劲，其实它是最方便不过的，很适合上班一族。

这种低温冷藏面种发酵面包制作方便，很适合上班一族。

只需预先一晚做好的面团放入冰箱中发酵，第二天下班后完成其余工序，而且可先做好面团，再慢慢考虑味道。

如果第二天不巧没时间也不打紧，面团可以冷藏达72小时。

所以学懂这面包的做法，只要一星期动一天功夫，就可以天天有新鲜兼适合自己口味的面包了

## <<天然面包香>>

### 作者简介

独角仙，蓝色大门，香港烘焙专业协会会员，业余烘焙爱好者。

“独角仙”是作者的网名，她制作面包的配方，在BLOG中享有盛名。

## <<天然面包香>>

### 书籍目录

- 一切从基本开始
- 面包的基本材料
- 17小时中种冷藏法
- 烘焙百分比
- 制作面包的12个基本步骤
- 白吐司
- Fruity Bread
  - 苹果肉桂面包
  - 红糖甜枣面包
  - 胡萝卜方包
  - 玉米面包
  - 香芋面包
  - 油浸半干西红柿面包
  - 杏仁香蕉面包
  - 紫心甘薯面包
  - 香橙巧克力面包
  - 菠萝甜包
- Unique Bread
  - 百里香鹅肝面包
  - 意式风情
  - 罗勒紫洋葱帕尔马火腿包
  - 抹茶红豆面包
  - 椰汁斑兰卷
  - 咖啡面包
  - 伯爵奶茶面包
  - 乳酪薯蓉蘑菇洋葱包
- Nutty Breaxd
- .....

<<天然面包香>>

章节摘录

版权页：插图：

## <<天然面包香>>

### 编辑推荐

《天然面包香》：用简单易做的中种制作面包，质感柔软，嚼时有劲，带有天然的发酵芳香，滋味百变。独角仙愿意与你分享制作面包的心得，让你轻松烘焙自家品味的健康面包蓝色大门内，不时飘送面包香

<<天然面包香>>

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>