

<<面包教室>>

图书基本信息

书名：<<面包教室>>

13位ISBN编号：9787538444322

10位ISBN编号：7538444327

出版时间：2009-11

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：亢亮 编

页数：174

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>

<<面包教室>>

前言

面包是舶来品.因食用方便、口味多样，在日常生活中颇受人们的喜爱，并已成为中国人餐桌上的常客。

事实上，真正的好面包还能为您带来健康和营养均衡的饮食结构。

看似简单的面包，其实并不简单.它在不经意间就会透露出您对美食的理解和态度，甚至显示了您的生活品味。

那么，面包是怎样制作出来的？

什么样的面包才是“好面包”？

与什么食材搭配能使面包更具魅力？

本书的作者香格里拉沈阳商贸饭店饼房厨师长、著名烘焙师亢亮先生会与我们分享他的心得。

十多年前我与亢亮先生曾两度为同事，他为人谦和、勤奋好学、孜孜以求、积极进取、努力创新的精神给我留下了深刻的印象。

雕琢厨艺.赞美人生，一路走来他将普通的面包制作演绎成了时尚经典艺术，把西方人独享的面包制作专利，创变成了中国大众人人可享用的“木糖醇面包”，为糖尿病患者带来了福音。

传统的“医食同源”理念，中西合璧的首创尝试值得称赞和发扬。

<<面包教室>>

内容概要

“常吃面包会发胖”是一种误解，发酵后的面包更利于人体的消化和营养的吸收。用木糖醇替代甜味剂是本书的一大创新，它能满足各类人群的需求，让“中国式面包”更营养，更健康！

面包不但是美食，而且是艺术、是文化。

本书的第二大特色是集面包制作和面包装饰于一身，非常适合星级酒店同行和个体面包坊经营者参考借鉴，也完全适合家庭操作。

本书分为传统大面包、松饼、软餐包、硬餐包、特色面包、起酥面包六大类，共向您推介了七十款经典面包。

书中配方准确，分步图解，图文并茂，通俗易懂，中英文对照，让您轻松掌握复杂多变的面包制作工艺。

<<面包教室>>

作者简介

亢亮，高级西式面点师，面包大师。

1996年起曾先后在北京香格里拉酒店、上海浦东香格里拉酒店和香港九龙香格里拉酒店学习面包及西式糕点制作工艺，现任沈阳商贸饭店（香格里拉酒店集团成员）饼房厨师长。

2005年至2006年在香格里拉酒店管理培训中心任教期间，他收集整理

<<面包教室>>

书籍目录

面包制作的主要原料 面包制作流程PART 1 传统大面包 法式长面包 太阳花子面包 燕麦面包 黑麦面包 杂粮面包 农夫面包 洋葱面包 酸奶面包 啤酒刁草面包 巧克力蔓越莓面包 黄豆面包 白吐司面包 全麦吐司 传统意大利佛卡夏面包 黑麦酸面包 土豆面包 核桃面包PART 2 松饼 原味松饼 角瓜松饼 香梨松饼 香橙巧克力松饼 花生松饼 榛子松饼 巧克力姜味松饼PART 3 软餐包 传统奶头包 面包圈 洋葱烟肉餐包 奶油鸡肉蘑菇餐包 奶油斜面 墨西哥小餐包 早餐肠卷 板栗餐包 中国结餐包 辫子餐包 蒜香芝士餐包 汉堡包 热狗包PART 4 硬餐包PART 5 特色面包PART 6 起酥面包 面包装饰面 圣诞姜饼面

<<面包教室>>

章节摘录

插图：

<<面包教室>>

编辑推荐

《面包教室》为吉林科学技术出版社出版。

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>