

<<烘焙王>>

图书基本信息

书名：<<烘焙王>>

13位ISBN编号：9787538871173

10位ISBN编号：7538871179

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：黎国雄 编

页数：383

字数：150000

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>

<<烘焙王>>

内容概要

跟着国际烘焙大师妙手学烘焙。

400款人气烘焙糕点全包罗，面包、布丁、甜点、蛋糕……缤纷款式任由选择，3000张分步详解图，上手快、零失败。

名师贴身指导，让您一试就成功！

超完美的家庭烘焙教学课堂，松软的面包、香浓的布丁、新鲜的甜点、创意的蛋糕……赏心悦目的美妙烘焙糕点尽在这里。

《烘焙王（畅销版）》超清晰分步详解图，为您精心呈现烘焙过程的每一步。

超精准配料、超详细做法，让您尽情享受在家烘焙的乐趣，第一次上手就能做成功。

<<烘焙王>>

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余种关于蛋糕、面包的书。

个人经历：1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。

到现在，他已出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。

1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。

仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。

此项发明2001年获得国家发明专利。

后来，他又研究了艺术陶艺蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托了蛋糕艺术文化的特点。

2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。

出版的作品：《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》（共7册）、《名师名典》丛书、《时尚点心》丛书、《糕点大全》丛书、《糕点名师讲堂》丛书、《烘焙宝典》丛书、《时尚糕点制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》、《学烘焙6000例》等。

<<烘焙王>>

书籍目录

烘焙的材料、工具、模具介绍

烘焙的基本材料介绍

烘焙的基本工具介绍

给烘焙塑形的基本模具

面包类

制作面包的基本原料

制作面包的基本工具

制作面包时常见的问题

面包基本馅料和皮的制作

杏仁提子面包

鸡尾面包

番茄面包

牛油面包

芝士可松面包

瑞士红豆面包

玉米芝士面包

黑椒热狗丹麦面包

番茄蛋面包

肉松芝士面包

红豆辫子面包

奶酪蓝莓面包

东叔串

培根串

培根可松面包

番茄热狗丹麦面包

布丁类

甜点类

蛋糕类

<<烘焙王>>

章节摘录

版权页：插图：制作面包的基本原料 看着面包店里香喷喷的出炉面包，你是不是也心动想自己亲手制作一个呢？

其实，自己做面包也不是一件很困难的事情，只要掌握好方法和步骤，准备好以下为你介绍的基本原料，那么自己制作出一个面包就不再是什么幻想了。

赶快行动吧！

1泡打粉 泡打粉是一种复合疏松剂，又称为发泡粉和发酵粉，主要用作面制食品的快速疏松剂。泡打粉在接触水分、酸性及碱性粉末同时溶于水中而起反应时，有一部分会释出二氧化碳，而且，在烘焙加热的过程中，会释放出更多的气体，这些气体会使成品达到膨胀及松软的效果。

但是，过量使用反而会使成品组织粗糙，影响风味甚至外观。

2蜂蜜 面包里面加蜂蜜后，能增添风味，还能改善品质。

蜂蜜中含有大量的果糖，果糖有吸湿和保持水分的特性，能使面包保持松软、不变干。

果糖的这个特性在低温和干燥的环境中显得尤为重要。

3盐 在大多数烘焙食品中，盐是一种最重要的调味料，适量的盐可提高原料特有的风味。

盐在面团中可增进面团的韧性和弹性，盐还可以改良发酵品表皮的颜色，降低面糊的焦化。

4乳品 在面包制作中添加乳品，能大大提高成品的营养价值，增加风味，减少油腻性及增进食欲，还能改善成品内外形状、光泽，延长成品的保存期限。

5烘焙专用奶粉 烘焙专用奶粉是以天然牛乳蛋白、乳糖、动物油脂混合而成，采用先进加工技术制成，含有乳蛋白和乳糖，风味接近奶粉，可全部或部分取代奶粉。

与其他原料相比，同样剂量的烘焙专用奶粉具有体积小、重量轻、耐保藏和使用方便等特点，可以使焙烤制品颜色更诱人，香味更浓厚。

6面粉 面粉是制作面包的最主要原料，品种繁多，在使用时要根据需要进行选择。

面粉的气味和滋味是鉴定其质量的重要感官指标，好面粉闻起来有新鲜而清淡的香味，嚼起来略具甜味；凡是有酸味、苦味、霉味和腐败臭味的面粉都属变质面粉。

7改良药 面包改良剂是用于面包制作的一种烘焙原料，可促进面包柔软和增加面包烘烤弹性，并有效延缓面包老化、延长货架期。

8油脂 油脂是油和脂的总称，在常温下呈液态的称为油，呈固态或半固态的称为脂。

油脂在食品中不仅有调味作用，还能提高食品的营养价值。

在制作面包的面团过程中添加油脂，能大大提高面团的可塑性，并使成品表面柔软光亮。

9玉米淀粉 玉米淀粉又称玉蜀黍淀粉，俗名六谷粉，是微呈淡黄色的粉末。

玉米淀粉可以降低面粉的筋力，更利于面粉起泡，形成良好的组织结构。

10吉士粉 吉士粉是一种混合型的辅助料，呈淡黄色粉末状，具有浓郁的奶香味和果香味，是由疏松剂、稳定剂、食用香精、食用色素、奶粉、淀粉和填充剂组合而成，主要作用是增香、增色、增松脆，并使制品定性，增强黏滑性。

11鸡蛋 面包里加入鸡蛋不仅有增加营养的效果，还能增加面包的风味。

利用鸡蛋中的水分参与构建面包的组织，可令面包柔软而美味。

<<烘焙王>>

编辑推荐

《烘焙王》编辑推荐：美妙！

400款美味烘焙糕点分步详解，烘焙糕点全包罗，分步图解，上手快、零失败。

面包、布丁、甜点、蛋糕.....缤纷款式任由选择，名师贴身指导，让您一试就成功。

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>