

<<面包新语>>

图书基本信息

书名：<<面包新语>>

13位ISBN编号：9787544246316

10位ISBN编号：7544246310

出版时间：2010-2-1

出版时间：南海出版公司

作者：(日)西川功晃

页数：135

译者：子怡

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>

<<面包新语>>

内容概要

当亲手从烤箱中捧出面包的那一刻，闻到了最心仪的味道，尝到了最向往的滋味，那种满足瞬间弥漫。

日本著名面包师西川功晃善于将传统菜肴和甜点的制作方法融入面包的烘焙过程中，赋予面包新的生命。

书中详细介绍了法国面包、乡村面包、可颂面包等基本面包的食材和做法，并首次公开了天然酵种面团的独家制作方法。

不仅深受广大面包爱好者的欢迎，更被日本、韩国、新加坡、中国台湾和香港的相关机构列为专业面包师的烘焙教科书。

烘焙面包的乐趣，在于无穷无尽的变化。

每一款新面包的烘焙过程，都是一次充满新意和期待的幸福之旅！

闲适的午后，来享受这无限美妙的“面包新语”吧。

<<面包新语>>

作者简介

作者：(日)西川功晃 译者：子怡西川功晃，日本著名面包师，1963年生于日本京都，东京知名面包房“Boulangerie Comme Chinois”和“Boulangerie Comme Chinois and Honest Cafe”的创始人，他善于将传统菜肴和甜点的制作方法融入面包的烘焙过程中，赋予了面包新的生命，陆续研发出多种深受欢迎的面包新品。

著有《面包新语：基本面包 烘焙秘籍》《面包新语2：风味面包 创新秘籍》。

<<面包新语>>

书籍目录

主厨的话 7类基本面包 本书的使用方法 Pain Traditionnel 法国面包 基础型 巴塔面包 皇冠面包 洋葱培根面包 橄榄面包 长笛面包 硬式吐司 Pain de Campagne 乡村面包 基础型 乡村面包 无花果柳橙面包 红酒面包 树枝面包 葡萄干面包 天然酵母面团的制作方法 Pain de Seigle 黑麦面包 基础型 天然黑麦面包 坚果面包 蓝莓杜松子面包 春菊面包 橄榄榛子面包 面包的制作要点(1) Pain de mie 吐司面包 基础型 吐司面包 菠菜方形吐司 南瓜方形吐司 黑芝麻方形吐司 橙皮吐司面包 棍形吐司面包 Focaccia 意式香料面包 基础型 迷迭香意式香料面包 蔬菜面包 西兰花面包 玛格丽特面包 Croissant 可颂面包 基础型 尼可拉可颂 巧克力可颂 棍形可颂 梅子可颂 栗子可颂 面包的制作要点(2) Danoise 丹麦面包 基础型 丹麦面包 树桩丹麦 煮豆奶油葡萄丹麦 水果圆筒丹麦 雪可拉丹麦 蹦蹦丹麦 由7种基本面团制成的38种面包

<<面包新语>>

编辑推荐

《面包新语:基本面包 烘焙秘籍》：日本最受欢迎的面包师传授烘焙秘籍 全彩图手把手教你烘焙美味面包！

7大类，近40种基本面包的详细烘焙过程！

日本、韩国、新加坡、中国台湾和香港的专业面包师烘焙教科书

<<面包新语>>

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>