

<<麵包教科書>>

图书基本信息

书名：<<麵包教科書>>

13位ISBN编号：9789570410624

10位ISBN编号：9570410620

出版时间：2007-7

作者：坂本里香(Rika Sakamoto)

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>

## <<麵包教科書>>

### 內容概要

麵包教科書：51種人氣麵包700個必學訣竅！

詳盡的步驟圖解示範，高手升級新手零失敗！

半硬式麵包：山形吐司、全麥麵包、葡萄乾麵包、蕃茄麵包、楓糖棒、貝果...等8種

軟式麵包：奶油捲、摩卡捲、牛奶麵包、甜味捲、哈密瓜捲、可頌麵包、肉桂捲、多那滋、司康、丹麥麵包...等15種

調理麵包&三明治麵包：維也納麵包、佛卡夏、英式瑪芬、虎皮捲、調理麵包、咖哩麵包、披薩麵包&卡潤...等12種

硬式麵包：傳統法國麵包、黑麥麵包、法國鄉村麵包、義大利麵包棒、凱薩森梅爾、雜糧麵包、紅酒麵包、布雷結...等8種

天然酵母麵包：天然酵母麵包、芙羅肯布洛特、優格布洛特、滋貝爾布洛特...等4種

聖誕麵包：水果麵包、罌粟籽甜麵包&核果甜麵包、咕咕洛夫...等4種

糕點製作的訣竅與重點35個專欄：將完美糕點與失敗案例圖解，Q&A解除困惑零失敗

13種基本動作&理由、準備&計量、揉和&摔打、發酵、壓平(排氣)、分割&滾圓&中間發酵、整型、最後發酵、烘焙、...等基礎知識

700個豐富的步驟圖解，新手入門必讀！

高手進階必學訣竅！

麵包，與料理不同，在實際製作的過程中，會衍生出很多意想不到的問題來。

如果是完全沒有製作過的東西，由於缺乏經驗，自然就很難自行做任何的判斷。

然而，製作麵包時，卻又得仰賴隨時留意麵糰等的狀態，來做出適當的判斷，才能夠做得好吃。

因此，在策劃本書的初期，筆者特別確認過書中除了列出所需時間或溫度的數據之外，還能夠刊載許多圖片來補足數字所難以完整地傳達出的細節部分。

所以，本書中除了時間、溫度之外，還收錄了大量的圖片，讓讀者能夠更清楚地分辨製作過程中的各種不同狀態。

此外，本書中並未使用營業用烤箱，而是使用一般家庭中所用的微波烤箱、瓦斯烤箱。

本書圖片中所示的麵包等，也全部是用這類烤箱所烘烤而成。

其中，微波烤箱的實際溫度，其實很容易降得比顯示的溫度還低，且不容易昇到高溫。

因此，如果是要烘烤成脆硬的麵包，就必須多下點功夫，運用諸如先加熱烤盤這樣的變通作法等，才能順利完成。

另外，本書在食譜設計上，並不是著重在如何使用大量的酵母來縮短製作時間，反而是要如何儘量減少酵母的用量，讓麵糰確實發酵，以做出質地濕潤，可以達到一定程度保存期限的麵包，以此為考量的重點。

最後，衷心地希望各位能夠參考本書中的各部分，嘗試製作出美味的麵包，並充分地享受到箇中樂趣。

## <<麵包教科書>>

### 作者簡介

坂本里香(Rika Sakamoto)

畢業於大阪阿倍野辻調理師專門學校，並曾任該校職員4年。

自TSUJI GROUP SCHOOL國立分校創立時起，擔任該校之助教授12年，並以教授麵包製作為主。

2003年在東京都府中市開設麵包教室Bread & Sweets，2005年開設飯田橋教室。

現在擔任位於東京都澀谷區廣尾的DELICE DE CUILLERES川上文代料理教室、南青山AMY ' S的麵包講師。

精選相關書目：法國藍帶糕點應用--20種素材41道糕點變化、基礎糕點大全---80種零失敗點心200種清楚易懂技巧圖解、名店麵包在家做：天然酵母、無人工添加物、100%健康

<<麵包教科書>>

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>