

<<名店麵包大公開>>

图书基本信息

书名：<<名店麵包大公開>>

13位ISBN编号：9789570452921

10位ISBN编号：9570452927

出版时间：2010年06月25日

出版时间：出版菊

作者：野上智寬

页数：128

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>

<<名店麵包大公開>>

內容概要

野上師傅親自示範6種麵團 + 基本手法影像全記錄 6種麵團：吐司、皮力歐許、法國麵包、裸麥核桃、牛奶麵包、裝飾麵包... 基本手法：翻麵、滾圓、割線、正確及錯誤示範...等 120分鐘DVD完整詳細的從麵粉 麵團 發酵 分割 整型到烘烤，影像完整收錄野上師傅不藏私的手法與技巧。

天然酵母 = 無人工添加物、100%健康 現代人希望吃得更健康更自然，傳統烘焙常用的人工添加物：益麵劑、改良劑...等，早就該被淘汰，取而代之的是以更貼近健康的水果醋、乳酸菌...等食材及天然酵母來製作麵包。

「天然酵母」是由覆著於穀物、果實上和自然界中多種細菌培養而成。因為自然界中存在很多種菌，不同國家不同地方都不相同，所以稱為天然酵母。天然酵母比一般酵母風味更佳，因為麵粉充分吸收水分，熟成時間長，另一方面是天然酵母為多種菌培養而成，在烤焙時，每一種菌都會散發不同的香味，讓麵包的風味更多樣化。

6大分類60種名店麵包 獨門秘方全收錄！

邀請日本麵包達人---野上師傅，依照台灣可取得的材料設計配方，有別於日本翻譯書，沒有材料不易取得的問題。

書中各種麵團特性，分為：軟式麵包類、吐司類、裹油類、法國麵包類、天然酵母類以及裝飾麵包... 設計出19種基本麵包麵團、60種名店人氣麵包，一步驟一圖解完整配方不藏私！

每一個麵包都有詳細的材料、比例、完整製程表、做法及步驟圖解，更針對製作天然無添加物麵包的重點，加入了：
uDIY自製天然酵母：優格種、小麥種、葡萄乾種 u唯一特別收錄 <裝飾麵包> 做法大公開 u加附各式麵粉、材料、器具詳解 以及製作訣竅TIPS...等實用資料。
讓讀者看圖就能輕鬆在家自製天然酵母麵包！

享受健康、無人工添加物的天然麥香美味！

日本麵包達人in Taiwan ---野上智寬 出生日本岡山縣 2000年開設台中羅娃ROI 麵包 2008年開設南崁野上Nogami麵包 致力於麵包製作至今已25年 曾任 日本木村屋3年 日本DONQ麵包5年 台灣DONQ麵包8年 本書特色 * 野上師傅示範6種麵團 + 基本手法影像全記錄 * 19種基本麵包麵團 一步驟一圖解 * 60種名店人氣麵包完整配方不藏私！

* DIY自製天然酵母：優格種、小麥種、葡萄乾種 * 詳細 <製程表> 清楚易懂不失敗 * 唯一特別收錄 <裝飾麵包> 做法大公開 * 非翻譯書！

所有材料台灣買得到！

* 日本麵包達人in Taiwan ---野上智寬 * 加附各種麵粉、材料、器具詳解

<<名店麵包大公開>>

作者簡介

野上智寬 ----日本麵包達人in Taiwan 出生日本岡山縣 2000年開設台中羅娃ROI 麵包
2008年開設南崁野上Nogami麵包 致力於麵包製作至今已25年 曾任 日本木村屋3年
日本DONQ麵包5年 台灣DONQ麵包8年

<<名店麵包大公開>>

書籍目錄

作者序--- 無可替代的天然發酵美味 6 天然酵母、無人工添加物、100%健康 麵包就是不一樣！

8 什麼是人工添加物？

什麼是天然酵母？

和速溶酵母有什麼不同？

什麼是天然酵母麵包？

和一般麵包的差異？

自製天然酵母 138 葡萄乾種的製作方法 優格種的製作方法 小麥種的製作方法 讓麵包更美味--- 餡料 140
 杏仁奶油餡 奶油起士餡 卡士達餡 核桃餡 咖啡軟糖 麵包製作基本器具 & 材料 141 本書用法 10 < 軟式麵包 >
 11 葡萄麵包麵團 Pain aux Raisins dough 12 葡萄吐司 Raisin bread 14 葡萄餐包 Raisin bun 16 牛奶麵包麵團
 Pain au Lait dough (DVD) 牛奶哈司 Milk hearth 18 (DVD) 紅豆哈司 Azuki hearth 20 維也納麵團 Pain
 Viennoise Dough 維也納麵包 Pain Viennoise 24 維也納巧克力 Viennoise chocolat 24 維也納柳橙 Viennoise
 Orange 24 皮力歐許麵團 Brioche Dough 26 (DVD) 布烈薩努 Brioche bressane 28 拿鐵魯 Brioche de
 nanterre 29 修格 Brioche sucre 30 (DVD) 克蘭滋特翰 Kranz kuchen 31 布利歐瑞士 Brioche royal 32 王冠
 Brioche couronne 34 皮力歐許 Brioche a tete 35 核桃麵包麵團 Pain au Noix dough 36 核桃麵包 Pain au Noix
 39 核桃葡萄麵包 Noix et raisins 40 核桃餐包 Petit noix 41 核桃紅豆麵包 Azuki noix 42 < 吐司類 > 43 吐司麵
 團 Pain de mie dough 44 (DVD) 原味吐司 Pain de mie 46 (DVD) 脆皮吐司麵團 Hard Toast 脆皮吐司
 Hard Toast 48 起士餅 Pari pari cheese 50 < 裹油類麵包 > 52 可頌麵團 Croissant dough 53 可頌 Croissant 57 起
 司可頌 Cheese croissant 58 熱狗可頌 Croissant saucisson 59 法式奶油酥 Kouigu amann 60 巧克力可頌 Pain au
 chocolat 62 火腿可頌 Jambon 64 丹麥麵團 Danoise dough 66 杏桃丹麥 Danoise apricot 69 咖啡丹麥 Danoise
 coffee 70 蘋果丹麥 Danoise apple 71 核桃丹麥 Danoise noix 72 葡萄丹麥 Danoise raisins 74 < 法國麵包類 > 76
 天然酵母法國麵團 Baguette au levain SAF dough 77 天然酵母法國麵包 Baguette 80 法國麵包麵團 Pain
 Traditionnel dough 82 (DVD) 巴黎香 Parisien 84 香榭 Batard 87 圓法國 Boule 88 起士法國 Fromage coupe 89
 培根法國 Bacon epi 90 拐杖 Baguette 91 (DVD) 蘑菇 Champignon 92 鄉村法國麵團 Pain de Campagne
 dough 94 鄉村拐杖 Baguette campagne 97 鄉村無花果 Campagne figues 98 鄉村葡萄 Campagne raisins 99 鄉村
 法國 Pain de Campagne 100 洛斯迪克麵團 Rustigue dough 101 洛斯迪克 Rustigue 102 舒博特 Subrot 104 邦
 庫 Pain 106 裸麥麵包麵團 Pain au Seigle dough 108 (DVD) 裸麥麵包 Pain au seigle 110 裸麥葡萄 Seigle aux
 raisins 111 裸麥核桃 Seigle aux noix 112 (DVD) 迷你裸麥葡萄 Benoitons 113 < 天然酵母類麵包 > 咕咕洛
 夫麵團 Kouglof dough 114 咕咕洛夫 Kouglof 116 葡吉起司 Fromage moussline 118 盤呢朵呢麵團 Pnettone
 dough 119 盤呢朵呢 Pnettone 120 葡萄種天然酵母法國麵團 Pain au levain dough 米修 Miche 123 小麥種天然
 酵母法國麵團 Pain au levain dough 普羅 Boulot 126 牛奶麵包優酪乳種麵團 Pain au Lait dough 優格餐包
 Table roll 128 < 裝飾麵包 > 130 裝飾麵包 Pains Decores 131 (DVD) 玫瑰花 Roses (DVD) 麥穗 Ble 圖型
 Roll

<<名店麵包大公開>>

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>