

<<天然.無添加的手作麥包>>

图书基本信息

书名：<<天然.無添加的手作麥包>>

13位ISBN编号：9789575657857

10位ISBN编号：9575657853

出版时间：2007-9

出版时间：台視文化

作者：王傳仁

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>

<<天然.無添加的手作麥包>>

內容概要

Simple . Natural . Healthy

專業的麵包達人秉持著對家人的愛，用心設計出讓人感動不已的46款手作麵包，是給女兒人生的第一份副食品，也是讓全家人每天吃而毫無負擔的健康美味。

作法簡單、用料自然，這樣的麵包你也做得到！

【天然、無添加的手作麵包3部曲】

第1步，選用健康、新鮮的原料來製作麵包吧！

撇開既定形象，把加了一堆改良劑、乳化劑、像是穿制服一樣整齊劃一的工廠機器麵包拋到腦後，讓新鮮的本土食材融入歐式麵包的做法，我們相信美味不只是精密計算後的結果，也是天然、簡單的原味再現。

第2步，快樂地讓指頭與手臂徜徉在麵粉堆中，讓一個個麵糰變成熱呼呼的麵包，然後闔上眼，深深的用鼻子吸一口浮動在烤箱周圍芬芳，享受這種至少已有六千年的文化氛圍，給予我們味蕾及心靈中最單純的感動與安慰。

第3步，讓家人一起分享成品，並觀察他們啃食麵包的神情。

也不要忘記趁麵包新鮮時贈予友人，且驕傲的告訴友人「這是我做的麵包！

」您一定會在他們發亮的瞳孔中找到自己動手做麵包的快樂與滿足，將樂活的概念融入生活，就是這麼簡單。

<<天然.無添加的手作麥包>>

作者簡介

王傳仁

想要充滿熱情與陽光的O型獅子座男。

熱愛烘焙、音樂、繪畫與模型製作，高職時代因半工半讀與烘焙結緣至今已20年。

曾於晶華酒店、超群喜餅、卡莎米亞、聖瑪莉等公司修業，並曾於中華穀類研究所進修，日本洋果子專門學校、法國藍帶點心學校、德國KOMPLET食品公司研習。

至今仍每年出國見學，探索豐富的異國烘焙美食。

現為陽光宣言烘焙屋主廚。

<<天然.無添加的手作麥包>>

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>