

<<大師手感的麵包>>

图书基本信息

书名：<<大師手感的麵包>>

13位ISBN编号：9789865957063

10位ISBN编号：986595706X

出版时间：2012-8-8

出版时间：瑞昇文化

作者：西川功晃

页数：92

译者：沙子芳

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>

## <<大師手感的麵包>>

### 內容概要

3麵團，烤出31種人氣麵包你摸過麵包麵團嗎？

QQ軟軟的彈性，觸感棒極了。

這個麵團要做成什麼造型呢？

一邊構思，一邊實驗，做麵包的時光充滿難以言喻的快樂。

本書由日本麵包大師西川功晃所作，介紹的是在家就能烘焙的麵包。

閱讀書中的詳細作法說明後，連新手也能輕鬆完成。

從基本經典的三種麵團：軟布里歐+全麥麵包+米粉麵包製作出變化無窮的麵包，例如菠蘿麵包、奶油麵包、吐司到田園麵包等，請循序漸進製作，不用擔心無法成功，西川大師的麵包特色是，即使有點小誤差，也能順利完成唷！

本書特色1.從基本經典到變化無窮本書中，首先介紹3種「基本麵團」的作法，再從「基本麵包」逐漸發展到「變化型麵包」。

以軟布里歐為例，會先介紹基本麵團的作法，再介紹使用該麵團製作的基本款歐蕾麵包，然後是變化型的菠蘿麵包和奶油麵包。

2.「反覆製作」形成自我風格的麵包本書中，為了讓初學者也容易了解，每個步驟都有詳細的圖片說明。

但是製作時，不一定非得照圖片那樣。

請不必照本宣科，拘泥於書中的模式，重要的是要用心和發揮想像力。

## <<大師手感的麵包>>

### 作者簡介

3麵團，烤出31種人氣麵包  
你摸過麵包麵團嗎？  
QQ軟軟的彈性，觸感棒極了。

這個麵團要作成什麼造型呢？  
一邊構思，一邊實驗，做麵包的時光充滿難以言喻的快樂。

本書由日本麵包大師西川功晃所作，介紹的是在家就能烘焙的麵包。  
閱讀書中的詳細作法說明後，連新手也能輕鬆完成。

從基本經典的三種麵團：軟布里歐 + 全麥麵包 + 米粉麵包製作出變化無窮的麵包，例如菠蘿麵包、奶油麵包、吐司到田園麵包等，請循序漸進製作，不用擔心無法成功，西川大師的麵包特色是，即使有點小誤差，也能順利完成唷！

本書特色：

#### 1. 從基本經典到變化無窮

本書中，首先介紹3種「基本麵團」的作法，再從「基本麵包」逐漸發展到「變化型麵包」。  
以軟布里歐為例，會先介紹基本麵團的作法，再介紹使用該麵團製作的基本款歐蕾麵包，然後是變化型的菠蘿麵包和奶油麵包。

#### 2. 「反覆製作」形成自我風格的麵包

本書中，為了讓初學者也容易了解，每個步驟都有詳細的圖片說明。  
但是製作時，不一定非得照圖片那樣。  
請不必照本宣科，拘泥於書中的模式，重要的是要用心和發揮想像力。

<<大師手感的麵包>>

書籍目錄

<<大師手感的麵包>>

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>