

<<輕食貝果 & 甜點貝果>>

图书基本信息

书名：<<輕食貝果 & 甜點貝果>>

13位ISBN编号：9789866210174

10位ISBN编号：9866210170

出版时间：出版菊

作者：藤田千秋 著

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>

<<輕食貝果 & 甜點貝果>>

內容概要

只要一個鉢盆就能完成混合 ~ 發酵所有步驟！

大家都非常喜愛的「輕食貝果&甜點貝果」來囉 ~ 自己做，不但最省錢！

又健康！

還能夠利用隨手可得的食材，變化出各種口味的貝果！

發祥於波蘭的貝果，最初是傳入紐約進而擴展至全美國，至今連在日本都成為廣受歡迎的麵包。它不僅低油低糖非常健康，而且可以依照每個人的喜好，夾入各種材料變化成三明治，豐富美味營養均衡！

本書當中所介紹的食譜，都是方便製作又可品嚐出食材原味，同時富有多種變化的製作方法。書中所寫的貝果配方，全都是只要確實揉和，再經短時間發酵，就能成功製作出鬆軟口感的配方。此外，因發酵溫度和時間上的差異，完成時的口感也會隨之不同。

只要熟練了基本作法，就可以自己嘗試各種不同的搭配，希望大家都可以找出自己最喜愛的貝果配方。

在「輕食貝果&甜點貝果」書中，基本麵團有非常詳細的圖解步驟及做法，更細分為：

基本麵團做法：40張步驟圖詳細解說，第一次也能成功製作！

簡單！

輕食貝果：基本口味、芝麻貝果、馬鈴薯&黑胡椒貝果、酥炸洋蔥貝果、南瓜貝果、創意麵團貝果...
等多變化的輕食三明治組合&甜點三明治搭配 輕輕鬆鬆完成！

甜點貝果：草莓貝果、香蕉貝果、可可、堅果、紅茶貝果、日式風味貝果、甜栗&黑糖貝果...等

剩餘貝果的靈活運用法 用具介紹 書中收錄了可以做為餐食的鹹口味輕食貝果，還有最適合當做點心食用的甜口味甜點貝果。

若是搭配上醬汁，還可以成為充滿樂趣的三明治呢。

歡迎大家一請動手製作，享用最健康無負擔的美味貝果！

<<輕食貝果 & 甜點貝果>>

作者簡介

日本人氣名師 藤田千秋Fujita chiaki 在結婚之後才開始製作麵包。
畢業於島津睦子蛋糕學校麵包教師科，廣泛地學習了法國料理及料理造型（Food coordinat）等。
並於自宅開設手工麵包及料理教室「C's table」。

以料理研究家活躍於平面雜誌及電視螢光幕前。

著作有『司康&比司吉』（日東書院）、『不需發酵的快速麵包』（講談社）、『藤田千秋的美味麵包教室』、『不需揉搓也能做出美味麵包！』（主婦與生活社）等。

www.chiaki-net.com 精選相關書目：法式凍派&慕斯、鹹派&甜塔、法式鹹蛋糕&磅蛋糕、一定可以輕鬆學會！

三明治．鬆餅．醬料100種、歡迎進入Grace西點紅茶時間

<<輕食貝果 & 甜點貝果>>

書籍目錄

Part 1從熟悉基本的貝果製作開始吧！

基本麵團的製作方法 8基本的輕食貝果起司貝果 12基本的甜點貝果糖漬橙皮&罌粟籽貝果 16手工製作的抹醬&奶油 20如何更美味的享用 22Part 2簡單！

輕食貝果基本口味芝麻貝果 24馬鈴薯&黑胡椒貝果 26酥炸洋蔥貝果 28咖哩貝果 29蔬菜口味酪梨貝果 30甘薯貝果 32南瓜貝果 33紅蘿蔔泥貝果、蘿蔔泥貝果 34番茄乾貝果 36紅甜椒貝果 37香炒牛蒡貝果 38蔥花貝果 39風味貝果奶油起司&粉紅胡椒貝果 40橄欖點心貝果 41香腸甜甜圈貝果 42培根荷蘭芹貝果 44紫蘇梅香貝果 45創意麵團貝果玉米貝果 46全麥&核桃貝果 48雜糧貝果 49蔬菜汁&羅勒貝果 50豆腐&雪菜貝果 51多變化的三明治組合雞肉核桃芥末口味的貝果三明治 52油炸車輪麩餅的貝果三明治 54雙重起司的貝果三明治 55墨西哥辣肉醬三明治 56蔥段辣醬開面三明治 57鮮蝦酪梨夾抹醬的貝果三明治、香煎蕈菇的貝果三明治 58Part 3輕鬆完成！

甜點貝果草莓貝果、香蕉貝果 60蘋果貝果 62葡萄乾&肉桂貝果 63檸檬螺旋貝果 64乾燥無花果貝果 66蔓越莓&白巧克力貝果 67可可、堅果、紅茶巧克力&紅豆餡貝果 68椰子&芒果乾貝果 70花生醬貝果 71杏仁片&焦糖貝果 72奶茶貝果 74咖啡球貝果 75日式風味艾草&蜜紅豆貝果 76米果&甜醬油貝果 78甜栗&黑糖貝果 79黑豆&麻糬貝果 80櫻花&白豆沙餡貝果 81沾裹黃豆粉的炸圓麵包 82多變化的三明治組合紅酒無花果&藍紋起司的貝果三明治 84焦糖蘋果&卡門貝爾起司的貝果三明治 86奶油起司&香草糖與打發鮮奶油的開面三明治 88杏仁奶油&杏桃的貝果吐司 89堅果奶油的巧克力貝果三明治 90奶油紅豆的黃豆粉貝果三明治 91剩餘貝果的靈活運用法貝果薄片 92貝果丁 / 貝果片 93用具清單 94

<<輕食貝果 & 甜點貝果>>

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>