

<<35分鐘就OK！ 新手零失敗超手感麵包>>

图书基本信息

书名：<<35分鐘就OK！
新手零失敗超手感麵包>>

13位ISBN编号：9789866228575

10位ISBN编号：9866228576

出版时间：2013-1-10

出版时间：采實文化

作者：Backe晶子

译者：何佩儀

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>

<<35分鐘就OK！ 新手零失敗超手>>

內容概要

零基礎也不失手、想吃馬上能動手做，
34款人氣麵包 × 16道經典料理不藏私圖解大公開！

不需要專業烤箱，用隨處可得的材料，就能烤出美味麵包。

走過麵包店時明明不餓，香味卻陣陣撲鼻，讓你忍不住踏進店裡？

買了重如磚頭的食譜書回家研究，卻怎麼也做不出理想的味道？

擁有懶人麵包機，妄想就此化身賢妻良母，不料成品卻難以下嚥？

想到做麵包得從揉麵、發酵開始，非常耗時傷神，還沒挑戰就宣告放棄？

或是，想在清朗的周末午後，與三五好友在家來個悠閒的「午茶之約」？

愛吃麵包、想做動手試做，卻因為怕麻煩、不得要領而望之卻步嗎？
別擔心！

只要跟著本書掌握發酵與揉麵的簡單步驟，不用麵包機、不用專業烤箱，也能輕鬆烤出不輸專業麵包店的「超手感烘焙」。

破除兩大迷思，做麵包輕鬆上手

?聽說做麵包很花時間，從揉麵到出爐，少說也要兩個半小時？

其實扣除發酵、烘焙這些「什麼也不必做」的等待時間後，實際動手做的時間不過30分鐘，只要善用空檔打掃、閱讀或與家人相處，做麵包一點也不花時間。

?聽說沒有專業烤箱，就不可能做出媲美麵包店的美味麵包？

本書食譜正是為了沒有專業烤箱的人而設計，只要能擺進寬約25公分的烤盤，溫度能設定至250度，即使是家庭烤箱或微波烤箱，都能烤出好吃的麵包。

34款人氣麵包 × 16道經典佐餐料理 × 12個解惑小專欄獨家收錄

日本超人氣烘焙女王Backe晶子小姐，過去也嘗試麵包機、不斷研究市售食譜，卻偏偏做不出理想味道，經過十年苦心專研，終於發展出這套獨門的麵包食譜。

有別於坊間食譜與烘焙教室「從圓麵包開始」的教法，堅持從「模型麵包」出發，幫助讀者掌握發酵的過程，確實熟悉烘焙的節奏與步驟後，再一步步地進階，從原味麵包到貝果、披薩，變化出34種迷人風味：

?鬆軟肉桂捲?

將撒上肉桂粉與黑糖的麵糰捲起來，放入烤模烘烤，接著再淋上滿滿的奶油起司糖霜，一款適合搭配咖啡享用的點心就輕鬆完成了。

?卡士達餐包?

只要有台微波爐，就算是作法困難的卡士達醬，也能在家輕鬆完成。

一口咬下，綿密滑順的卡士達醬在口腔中散開，這滋味真會讓人忍不住開懷大笑。

<<35分鐘就OK！ 新手零失敗超手>>

?巧克力橙皮麵包?

在可可麵糰裡加入巧克力與柳橙果皮所烤出來甜麵包，甜而不膩，略帶苦味，讓人一吃就停不下手來。

?芝麻起士貝果?

在麵糰中加入芝麻與起司丁，起司在貝果裡融化開來，伴隨芝麻淡淡的清香，香滑交融的多層次口感，真是絕配。

?酥烤瑪格莉特披薩?

將麵皮?成薄片，烤出來的披薩口感酥脆。

水潤多汁的小蕃茄與新鮮芳香的羅勒葉，搭配莫札瑞拉起司，呈現道地好滋味。

此外，更針對「烘焙教室」、「午餐約會」、「自家咖啡店」、「慶生派對」等4種情境，各設計一套含前菜、主餐、甜點、飲品的經典料理，搭配麵包一起享用，美好時光就此展開。

?搭配小餐包的飽足午餐?

紅酒燉豬肉 / 醋漬豆仁 / 和風焗烤蘿蔔 / 薑汁奶茶

?帶著吐司三明治去野餐?

法式胡蘿蔔烤雞三明治 / 蔬菜佐香蒜鯷魚醬 / 迷迭香炒蓮藕

?人氣Caf?的貝果早午餐?

萵苣雞肉沙拉 / 鮮奶蔬菜濃湯 / 3種奶油起士抹醬 / 優格奶凍

?披薩香四溢的歡樂派對?

綜合蔬菜燉湯 / 酪梨橄欖沙拉 / 燻鮭魚佐檸檬橄欖油沙拉 / 桑格利亞酒

從模型選擇、粉類介紹、技法應用到包裝方式等.....，針對第一次接觸烘焙的讀者們設計12個小專欄，讓新手不再害怕、慌張，從第一次揉麵開始就愛上做麵包！

享受下午茶不必出門，美味麵包天天在家出爐！

遲起的假日午後，想來客慵懶的早午餐；和好久不見的姊妹淘相約下午茶，天南地北的聊天；偶爾喝杯咖啡徜徉閱讀之海，當一日文青.....，誰說這些浪漫與閒適，一定發生在咖啡店？

自己在家動手烤麵包吧！

外型如何不重要，從揉麵、發酵開始，隨心所欲搭配材料，再加入對家人、朋友以及自己的體貼心意，溫暖人心的美味麵包就出爐啦！

本書特色：

- 1、食譜附有照片及Step by step的詳細解說，初學者也能快速上手
- 2、使用便宜又容易取得的材料，準備起來不再耗費心力、傷荷包
- 3、不需要摔打麵糰，不用費盡力氣，可以輕鬆又優雅的安靜作業
- 4、不需要專業級烤箱，運用價格親民的微波爐烤箱就能烘烤麵包
- 5、比起外型更重視麵包的口感，烤麵包是種享受，從此不再受罪
- 6、掌握關鍵化繁為簡，重要步驟扎實練習，不重要步驟能省則省
- 7、獨家收錄16種經典佐餐料理，搭配麵包一起食用，美味加分

名人推薦：

知名部落客聯名推薦

? Dearlicious創辦人、《Joanna的濃情料理》作者 Joanna劉韋彤

? 知名美食部落客、美食料理治療師 熊怡凱（小熊）

? 知名美食部落客、「Cecillia優雅過生活」部落格主 Cecillia

<<35分鐘就OK！ 新手零失敗超手>>

內文試閱：
誰說做麵包很花時間？

一聽到自己動手做麵包，恐怕不少人覺得既耗時又費神吧！
的確，若以最簡單的麵包為例，從揉麵到出爐少說也要花上2小時又35分鐘，但仔細看看下面的基本流程，你就會發現：扣除發酵與靜置發酵、烘焙這些「什麼也不必做」的等待時間後，實際動手做麵包的時間不過35分鐘。

如果充分利用這些等待的時間，做做家事、看一本書或與家人相處，就能在不打亂生活節奏下，輕鬆享受做麵包的過程。

那麼，該如何在忙碌的主婦生活中，忙裡偷閒呢？
右頁是我的三種時間規劃，各位不妨參考看看。

沒有專業烤箱，該怎麼辦？

家中沒有「真正的烤箱」，是許多人對做麵包卻步的原因之一。
立志成為專業麵包師傅的人，當然需要一台專業級烤箱，但若只是單純做給親人朋友們品嚐，就沒必要特地去買昂貴的烘焙設備了。
為了讓各位在家中也能輕鬆做出美味的麵包，晶子小姐苦心研發利用「微波爐烤箱」就能烘焙的麵包食譜。

不管是自家咖啡廳販賣的貝果，還是烹飪教室的授課過程，她使用的都是這台15,370日圓（約台幣5,600元）的微波爐烤箱。

不過，?麵棍、室溫計等必要工具還是要準備齊全。
倘若家中沒有，也可以用其他東西替代，就讓我們斟酌自己的使用頻率，慢慢備齊這些工具吧！

作者簡介

【日本人氣麵包女王】Backe晶子

家庭主婦、烘焙教室企劃及自家咖啡廳經營者。

為了提供能悠閒品嚐麵包及美味咖啡的舒適空間，2007年起將自家住宅改裝成為完全預約制的咖啡廳「Backe」，更於2009年開始主持位在東京上野的「Backe*分教室 no.605」，展開自家咖啡廳創業講座與烘焙教室開業講座等課程。

除了自家教室外，更為有志成立烘焙教室的人提供空間，協助企劃及其他贊助。

譯者：何佩儀

旅居烏龍麵縣，身兼閒妻涼母的日文譯者。

擅長生活類書籍翻譯，樂於接觸各種題材實用書。

譯作部落格：<http://yarukinashiko.blogspot.tw/>

<<35分鐘就OK！ 新手零失敗超手>>

書籍目錄

做麵包只要花35分鐘？

?掌握流程輕鬆做出美味麵包

?實踐3種提案，做麵包不怕沒時間！

沒有專業烤箱，該怎麼辦？

?2大條件，用微波爐烤箱輕鬆烤出超手感麵包

?本書8大特徵

做麵包最需要的好幫手

掌握6大基礎材料

Chapter01 第一次揉麵就上手??基本麵糰

01 新手入門，第一次揉麵就上手??麵包三兄弟

【Column】為什麼推薦初學者用磅蛋糕模烤麵包？

【Column】上新粉，增加樸實風味！

02 清新樸質的歐式鄉村風情??全麥麵包

03 Q軟中帶著淡淡米香??米麵包

04 如同嬰兒雙頰般柔軟Q彈??海蒂白麵包

05 百搭不敗的佐餐好滋味??經典圓麵包

06 來頓巴黎人的浪漫早餐??迷你法國麵包

【Column】為什麼要劃「刀痕」呢？

07 獨特香氣與層次感在口中迸發??芝麻麵包

08 體會美好愛情的苦澀與芳香??核桃麵包

09 品味傳統瑞典式下午茶??鬆軟肉桂捲

【Column】餡料與糖霜

10 享受大口咬下的絕對飽足感??洋蔥火腿起司麵包

11 簡單質樸的自然香甜??鄉村風玉米麵包

烘焙教室裡的午餐約會

【Recipe】搭配麵包一起享用的超簡單料理 - 1

紅酒燉豬肉 / 醋漬豆仁 / 和風焗烤蘿蔔 / 薑汁奶茶

【Column】常見的7種麵粉

Chapter02 濃郁蛋香美味更加分??雞蛋麵糰

12 香甜濃郁的幸福滋味??奶油麵包捲

13 外酥內軟的懷舊風味??日式菠蘿麵包

14 甜而不膩的爆漿餐包??卡士達麵包

15 一口咬下滿嘴香甜生津??豆泥麵包

16 營養滿分的日式鹹麵包??元氣咖哩麵包

【Column】讓麵包更好吃的絕妙搭配

Chapter03 用烤模變出各種造型??吐司麵糰

17 外型宛如山峰的英式麵包??山型吐司

【Column】關於1斤吐司模

18 烤出不輸麵包店的營養吐司??葡萄吐司

<<35分鐘就OK！ 新手零失敗超手>>

19 吃麵包也能降膽固醇??燕麥吐司

20 小巧可愛的創意新吃法??骰子吐司

【Column】關於方型吐司模

21 一個人的下午茶最佳良伴??草莓方塊吐司

22 苦中帶甜的日式韻味??抹茶紅豆吐司

23 送禮自用兩相宜??花型麵包

【Column】關於圓型模具

24 分量十足的情人節禮物??巧克力橙皮麵包

25 小朋友慶生派對必備??熱狗美奶滋麵包

GO!

帶著便當去午餐

【Recipe】搭配麵包一起享用的超簡單料理 - 2

桔醬烤雞 / 法式胡蘿蔔沙拉 / 蔬菜佐香蒜鯷魚醬 / 迷迭香炒蓮藕

Chapter04 在家做美味早午餐??貝果麵糰

26 晶子小姐不藏私獨家秘方??原味貝果

27 香滑交融的多層次口感??芝麻起司貝果

28 早午餐的最佳選擇??藍莓貝果

29 甘醇質樸的絕妙滋味??黑糖全麥貝果

自家車庫也能變身咖啡店

【Recipe】搭配麵包一起享用的超簡單料理 - 3

萵苣雞肉沙拉 / 鮮奶蔬菜濃湯 / 3種奶油起士抹醬 / 優格奶凍

【Column】小包裝大創意

Chapter05 不出門在家也能開派對??披薩麵糰

30 美式餐廳的必點招牌菜色??美式香腸披薩

31 酥脆爽口的義大利經典薄片??酥烤瑪格莉特披薩

32 一個人的活力獨享餐??鮭魚玉米披薩

33 義式披薩的美味前身??香草佛卡夏

34 大人小孩都喜愛的零嘴??義式芝麻麵包棒

洋溢幸福滋味的生日派對

【Recipe】搭配麵包一起享用的超簡單料理 - 4

綜合蔬菜燉湯 / 酪梨橄欖沙拉 / 燻鮭魚佐檸檬橄欖油沙拉 / 桑格利亞酒

【Column】手感烘焙Q&A

【Column】我家附近就有烘焙材料行

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>