

<<自制天然酵母作面包>>

图书基本信息

书名：<<自制天然酵母作面包>>

13位ISBN编号：9789867139443

10位ISBN编号：9867139445

出版时间：2011-8-8

出版时间：良品文化

作者：太田幸子

页数：90

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>

<<自制天然酵母作面包>>

内容概要

簡單方便的原種培養法 傳統的酵母培養法會遇到「怎樣都用不完」、「即使不想作麵包，也不得不每天浪費許多麵粉去餵養照顧酵母」的問題。作者透過個人所累積的經驗，不斷嘗試而研發出簡單又方便的天然原種培養法，即使是初學者也能輕鬆上手。

多種美味硬式麵包食譜，以及詳細的製作過程介紹 從鄉村麵包、棍子麵包、裸麥麵包到農家麵包等，一般常見的熱門麵包款式均有介紹，而最棒的是作者會根據自己的多年經驗來加入特別的小變化，讓平常吃慣的口味出現更豐富的變化。

作者獨門小偏方 作者特別選出烘焙教室中最受歡迎的麵包種類，讓所有讀者在家輕鬆製作，與家人分享眾所喜愛的可口麵包。

烘烤麵包之常見問題 Q & A 針對書中食譜以及一般烘烤麵包時容易遇到的問題，作者利用個人的豐富經驗逐一解答，讓初學者一看就懂，而中上級的人則可朝更高難度做挑戰！

<<自制天然酵母作面包>>

作者简介

太田幸子

生於日本埼玉縣，從小就非常喜愛麵包，成長後更熱中於各種麵包的製作課程，並取得ABC Cooking Studio的講師資格，同時在那裡擔任四年的麵包講師。

之後，開始加入不同的麵包教室與研習會，並體驗到天然酵母麵包的美味。

曾任日本東京都內的天然酵母教室助理，後於2008年獨自成立麵包教室 & 工房「Atelier Le Bonheur アトリエル ボネール」，教授如何使用自製的葡萄乾酵母及星野天然酵母來烘製麵包。

麵包教室受到熱烈的喜愛，目前更是學員爆滿中。

Atelier Le Bonheur <http://www.a-l-bonheur.com/>

<<自制天然酵母作面包>>

书籍目录

毫無浪費，「原種」就是我的驕傲所使用的容器與玻璃瓶在家製作酵母麵包的程序葡萄乾濃縮液的製作方法原種的培養方法本書所使用的材料本書所使用的烘培器具 & 烤模向更高難度挑戰居家烘製酵母麵包 Q & A chapitre I campagne 鄉村麵包 鄉村麵包的基本製作方法 橢圓形鄉村麵包 青醬鄉村麵包 巧克力鄉村麵包 水果風味鄉村麵包 辣味鄉村麵包 南瓜鄉村麵包 胚芽鄉村麵包 黑糖堅果鄉村麵包 chapitre II baguette 棍子麵包 棍子麵包的基本製作方法 小法國麵包 蘑菇麵包? 香菸盒麵包 麥穗麵包 (培根 & 乳酪 . 培根 & 咖哩) 香腸棍子麵包 法國紅豆麵包 向日葵麵包 (奶油乳酪 & 橙皮 . 奶油乳酪 & 蜜漬生薑) 黑醋栗橙皮響板麵包 chapitre III pain au seigle 裸麥麵包 裸麥麵包的基本製作方法 乳酪法國麵包 裸麥凱撒麵包 裸麥核桃麵包 裸麥無花果麵包 水果籃麵包 四種葡萄乾麵包 chapitre IIII rustique 農家麵包 農家麵包的基本製作方法 農家麵包 (墨魚 & 高達乳酪) 農家麵包 (迷迭香 & 番茄乾 . 水茼蒿 & 橄欖) 農家麵包 (櫻花 & 大納言紅豆) 農家麵包 (白巧克力 & 三種莓果 . 巧克力 & 櫻桃 & 夏威夷果) 農家麵包 (焙茶 & 柚子皮? 綠茶 & 黑豆甜納豆) 麵包教室的超人氣美味麵包 原味瑪芬 瑪芬 (毛豆、菠菜) 披薩 披薩餃

<<自制天然酵母作面包>>

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>