

《零基础面包制作教科书》

图书基本信息

书名：《零基础面包制作教科书》

13位ISBN编号：9787538181265

10位ISBN编号：7538181261

出版时间：2013-10

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：（日）栗山有纪

页数：192

译者：王昕昕

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《零基础面包制作教科书》

内容概要

北京书中缘金牌产品优佳生活书系：《零基础面包制作教科书》专为烘焙爱好者编写的面包制作教科书！精选最受日本主妇欢迎的基础面包和花式面包。由日本知名面包师栗山有纪讲授制作步骤。即使您此前从未接触过面包制作，只需学会7款基础面包的制作方法，稍加变化，便能做出70款花式面包。吐司、羊角面包、黄油卷、法棍、乡村面包、菠萝包、奶油面包……所有最受欢迎的面包一次收入，让您早日成为面包达人！

栗山有纪的《零基础面包制作教科书》献给所有爱面包的人士！

喜欢吃面包，又担心市售的面包添加剂过多、原料不可靠？不如从现在开始，自己动手做面包吧。

只需学会7种基础面包，即可变化出70种花式面包！

包含主食面包、花式面包、面包甜点、天然酵母面包和米粉面包、快餐面包、面包机面包6大种类70种款式。

精美照片图解制作全过程。

法棍、吐司、羊角包、肉桂卷、英式松饼、培根面包……丰富早餐餐桌，让你在面包香气中开始美好的一天！

《零基础面包制作教科书》

作者简介

《零基础面包制作教科书》

书籍目录

本书使用方法

制作基础面包的材料与工具

制作花式面包的材料与工具

第1章

7种基础面包

主食面包

山形吐司

羊角面包

黄油卷

法式小面包

长棍面包

法式乡村面包

欧蕾面包

第2章

基础面包大改造

花式面包

腊肠面包卷

咖喱面包

玉米蛋黄酱面包

土豆面包

菠菜面包

火腿芝士面包

百吉面包圈

蓝莓奶油芝士面包圈

洋葱黑胡椒面包圈

佛卡夏面包

披萨

发面饼

咖喱肉末鹰嘴豆

肉包

阿尔萨斯烧饼

英式松饼

培根面包

全麦黑橄榄面包

第3章

基础面包大改造

面包甜点

菠萝包

奶油面包

肉桂卷

巧克力吐司

栗子面包

巧克力面包卷

黄油酥饼

夹馅面包

草莓夹馅小面包

蓝纹干酪梅干法棍面包

面包干

无花果核桃面包

甜甜圈

萨伐林蛋糕

咕咕霍夫

史多伦面包

焦糖面包卷

第4章

挑战新品种面包

天然酵母面包和米粉面包

自己动手，制作天然酵母

Levain面包

法式红莓巧克力小面包

米粉吐司

黑芝麻面包

蜜豆面包

第5章

超简便的未发酵面包

快餐面包

香草面包

牛奶咖啡面包

抹茶红豆面包

原味松饼

奶酪松饼

蓝莓松饼

乡村风味巧克力松饼

香蕉奶糖松饼

苏打面包

小圆饼干

烤饼

咸味面包

意大利面包棒

第6章

按钮一按，轻松搞定

居家自制面包

番茄紫苏面包

甜橙面包

奶茶面包

奶油面包

香蕉巧克力面包

蜂蜜吐司

鲜奶油吐司

豆粉面包

糙米面包

黑麦核桃面包

葡萄干吐司

《零基础面包制作教科书》

精彩短评

- 1、这本三年前读过 需要二刷
- 2、简直是我的福音啊
- 3、主要看图片
- 4、非常实用，详细，编辑精良的面包教科书。买西点书就得买引进版。国内作者的西点书就不提了，十年前还在啃窝头的一帮北方内陆土鳖，如今都成了美食达人。

《零基础面包制作教科书》

精彩书评

1、特别爱吃面包，也买了很多面包书，比较起来这本比较实用。已经做了苏打面包 欧蕾面包。步骤图很详细，对于各步骤需要的时间也明确列出，可以根据自己的时间来选择做哪款面包。大爱啊，准备把书里的面包都做一遍。

《零基础面包制作教科书》

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:www.tushu111.com