

《歐陸健康麵包》

图书基本信息

书名：《歐陸健康麵包》

13位ISBN编号：9789621435941

10位ISBN编号：9621435943

出版时间：2007

出版社：萬里機構（香港）

作者：王宏

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

《歐陸健康麵包》

內容概要

專業烘焙師利用5種基本麵糰(法包、黑裸麥、全麥、軟包和牛角酥包等)，教導讀者做出50多種麵包。每種麵糰都會獨立用圖文詳細介紹，並以不同材料組合麵糰，方便讀者從中變化運用，切合所需。書中配方以傳統歐洲風味，再配合香港人的口味而略加變化，不過，製品仍然保留著傳統口味，只是質感略為鬆軟吧！

本書特色：1. 5種基本麵糰，變化出50多種口味。2. 介紹麵包材料的5大元素。3. 教導您如何判斷麵包的標準。4. 傳統歐洲麵包做法，套用東方口味要求，令麵包更好味。5. 作者是專業烘焙師，經驗老練，與讀者暢談心得。

《歐陸健康麵包》

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:www.tushu111.com