

《從酵母思考麵包的製作》

图书基本信息

书名：《從酵母思考麵包的製作》

13位ISBN编号：9789866210243

出版时间：2014-2-17

作者：志賀勝榮

页数：208

译者：胡家齊

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

《從酵母思考麵包的製作》

內容概要

初學者不要看！日本麵包師人手一本！

重量級天然酵母麵包職人---志賀勝榮大師代表作！

一窺日本高人氣麵包坊製作麵包的極致精髓！

你曾想過，麵包的風味與發酵種有什麼關聯？什麼樣的麵包適合葡萄乾種？什麼時候必須要混合使用酵母菌？為什麼需要低溫長時間發酵，好處在哪裡？攪拌溫度過高會有什麼影響？自我分解法（Autolyse）又有什麼優點？哪些麵團不需要強力的壓平排氣，只要輕輕的折疊？凹凸斜紋的模型不單為了美觀，還有其烘烤上的必要？...

這本『從酵母思考麵包的製作：75個關於製作麵包的為什麼？』由日本重量級天然酵母麵包職人---志賀勝榮大師所著。匯集了志賀大師三十多年麵包製作、專業麵包坊經營的經驗，編撰出以天然酵母種為分類，網羅其領導麵包坊內所販售的獨特麵包。從構思發想到麵包以具體呈現的方法一併收錄，更著重於數百張的步驟圖，高度地重現麵包的製作過程。日本麵包師人手一本，台灣想要深入瞭解麵包製作的朋友們，當然更不能錯過！

鉅細靡遺的傳授各種關於麵包的知識與學問

本書的構成以天然酵母種為分類，依序為

思量酵母、發酵種 - - 深入理解發酵

認識酵母菌的特性

製作並認識老麵、葡萄乾種、天然酵母種（levain）、天然酵母液種、啤酒花種、酸種、檸檬種

麵包製作的15個基本必知

粉類的知識

鉅細靡遺的以專業角度，傳授各種關於麵包的知識與學問，理解何謂冷藏長時間發酵、低溫長時間發酵？劃切割紋的時間點？為什麼必須要割紋呢？注入蒸氣的理由？選擇的粉類會對發酵中的酵母產生何種作用？如何挑選粉類搭配？接下來進入實際的麵包配方與製作。

微量酵母菌·長時間發酵製作的麵包

酵母菌·一般發酵製作的麵包

酵母菌製作的高成分（RICH）類&甜麵包

老麵製作的麵包

天然酵母種製作的麵包

啤酒花種製作的麵包

酸種製作的德國麵包

葡萄乾種製作的麵包

酵母菌、發酵種各式組合製作的麵包

麵包屋的糕點

除了基本的材料配方比例與作法外，更精確的標示出---每種麵包的攪拌速度、麵團攪拌完成溫度、發酵溫度濕度與時間...等。滾圓、整形的步驟更是特別另闢單元，完整圖示講解技巧。專業麵包坊所使用的設備與工具也詳細介紹，一窺日本高人氣麵包坊製作麵包的極致精髓！

《從酵母思考麵包的製作》

作者簡介

日本重量級麵包職人---志賀勝榮 Katsuei Shiga

1955年出生於新潟縣。在(株)ART COFFEE之後,於「Cafe ARTIFAGOSE」(東京·代官山)擔任麵包師。自2000年起在(株)JUCHHEIM「Patisserie Peltier」(東京·赤坂)、「JUCHHEIM DIE MEISTER」(東京·丸之內店)以及「Fortnum & Mason」(東京·日本橋)擔任麵包主廚。2006年10月開設「Signifiant Signifié」手工麵包店(東京·下馬)。台灣Semeur麵包坊顧問。

《從酵母思考麵包的製作》

書籍目錄

《從酵母思考麵包的製作》

精彩短評

1、非常細

《從酵母思考麵包的製作》

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