

《「濱田家」日式麵包食譜集》

图书基本信息

书名：《「濱田家」日式麵包食譜集》

13位ISBN编号：9789863442577

作者：濱田豐

译者：黃薇嬪

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

《「濱田家」日式麵包食譜集》

內容概要

看似單純的吐司配方只是「微調」，在香味、口感及賣相上卻大有改進，外酥脆內軟Q，就像是把麵包坊搬進廚房，令人信心大增！再如同做飯糰般，將麵團包入調味蛋、咖哩、馬鈴薯燉肉等鹹食，甚至剩菜都能包，無須特地製作麵包餡，配上一碗湯，就能滿足一餐所需要的營養。

可以當正餐也能帶便當，
創造與家人共同歡笑的幸福時光。

日銷三千兩百個！濱田家最受歡迎的鹹食麵包

打開木門，三步就能夠進到店鋪的後側，僅有三坪大小的濱田家，每天都吸引超過400位顧客上門購買麵包。

2000年11月，沒有廣告也沒有招牌的濱田家正式開幕，之後經常受到電視節目採訪，獲得極高的評價，也被最受歡迎的藝人譽為「魔法麵包」，店門前的排隊人潮總是絡繹不絕。

受到大眾喜愛的濱田家為此更加花費心思製作每個麵包，就像母親每天準備三餐的用心，希望創造與客人共同歡笑的時光。現在，濱田家將透過本書教大家如何製作美味的日式麵包。不論是包入紅燒肉，或是在麵團裡加入羊栖菜或紅豌豆的「豆麵包」等，書中囊括各種使用日本熟食與食材的烘焙食譜。

介紹手揉 + 麵包機兩種作法，利用「原味吐司」、「布里歐吐司」及「法國麵包」三種基本麵團，變身不同口味的麵包與甜點

其實製作日式麵包就像做飯糰一樣，只要將冰箱裡的剩餘食材去除水分後，包進麵團裡就能輕鬆完成。

至於關乎美味與否，卻又令許多人望之卻步的麵團製作，作者濱田豐體貼的介紹了麵包機揉麵和手工揉麵兩種方式，讀者可視需要依書上的配方選擇機器或手工製作。學會了三種麵團製作方式之後，靈活運用家中現有食材，去除水分製成內餡，即可變化出超越書中所列的38種麵包。

只需運用簡單工具，到超市準備食材，不必遠赴日本或美國，在家也可做出日本老字號麵包店的專業級好口味。

《「濱田家」日式麵包食譜集》

作者簡介

濱田豐

(推薦麵包：玉米吐司)

「濱田家」麵包店常務董事。出身京都的麵包店世家，在神戶的老字號麵包店累積經驗後，2000年11月於東京三軒茶屋開設濱田家本舖。2005年在曙橋開設姊妹店「滿」，並成功拓展至美國洛杉磯。到2014年為止，在日本與美國共有13間直營店。

濱田家的日式麵包經常受到電視及雜誌採訪。最受歡迎的「豆麵包」在所有門市的單日銷售數量，可達三千個以上。除了美味的麵包以外，溫暖招呼客人的服務方式，也是濱田家廣獲支持的祕訣。

濱田家官方網站：hamada-ya.jp/

譯者介紹

黃薇嬪

東吳大學日文系畢。1998年進入日文翻譯世界，2002年起，亦參與編輯工作。夢想是希望能將日文作品中的情感準確傳達給讀者。

書籍目錄

本書使用方法
用語說明
本書需要的工具

第一章 首先，從基本的原味吐司開始

麵包機一指搞定 白吐司

白吐司（手揉）

使用白吐司麵團：羊栖菜吐司

使用白吐司麵團：炒牛蒡吐司

使用白吐司麵團：雞肉燥麵包

使用白吐司麵團：馬鈴薯燉肉麵包

使用白吐司麵團：明太子滷白蘿蔔絲麵包

使用白吐司麵團：麵包

使用白吐司麵團：豆麵包

【專欄】製作日式麵包的契機

第二章 在家裡製作香濃的布里歐麵包

麵包機一指搞定 布里歐吐司

手揉麵團 布里歐吐司

布里歐麵團變身1：巧克力芝麻布里歐麵包

布里歐麵團變身2：蔓越莓金時豆布里歐麵包

布里歐麵團變身3：紅豆麵包

布里歐麵團變身4：菠蘿麵包

布里歐麵團變身5：調味蛋麵包

布里歐麵團變身6：豆沙奶油麵包

布里歐麵團變身7：咖哩甜甜圈

【專欄】麵包機也能做濱田家人氣王 豆麵包

第三章 自己也能做媲美麵包店的法國麵包麵團

麵包機一指搞定 法國吐司

手揉麵團 法國吐司

法國麵包麵團變身1：鹽焗布麻糰吐司

法國麵包麵團變身2：玉米吐司

法國麵包麵團變身3：紅燒肉麵包

法國麵包麵團變身4：起司麵包

法國麵包麵團變身5：培根麵包

法國麵包麵團變身6：葡萄乾核桃麵包

【專欄】其實美國也有濱田家

第四章 利用手工麵包變出一道美食

BLT (bacon, lettuce, tomato) 三明治

和風蛋沙拉

鮭魚三明治

肝醬醃蘿蔔越式三明治

《「濱田家」日式麵包食譜集》

黑糖黃豆粉法國吐司
燒肉版「公雞先生（Croque Monsieur）」三明治
和風焗烤洋蔥湯
青蔥培根味噌披薩
魷仔魚生火腿沙拉開放式三明治
酪梨油豆腐沙拉開放式三明治
黑糖香蕉磅蛋糕
柚子起司蛋糕

基本材料

後記

《「濱田家」日式麵包食譜集》

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