

《麵包機做米飯麵包》

图书基本信息

书名：《麵包機做米飯麵包》

13位ISBN编号：9789865944179

10位ISBN编号：9865944170

出版时间：2013-2-26

出版社：邦聯文化事業有限公司

作者：村田裕子

译者：許書華

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

《麵包機做米飯麵包》

內容概要

香Q有勁、鬆軟濕潤，帶有淡淡的米飯香！

將米飯揉入麵糰中，輕鬆搞定64款絕品美味麵包？

有時想吃白飯，有時又想吃麵包，還在思考該如何取捨嗎？不如就將兩者融合在一起吧！白飯配上麵粉，超越麵包的新食感。帶有一抹飯香的米飯麵包，比起一般自製麵包，更香Q彈牙、鬆軟濕潤，還能延長賞味期限。只要通通放入製麵包機中，不需要更新穎、更高科技的功能，只要用基本的土司程式，一鍵按下，全自動完成！

超神奇！！沒想到剩飯也能拿來做麵包。白飯，是每個家庭餐餐必備的主食，也是米飯麵包的基本材料，利用當天吃不完的剩飯，準備一碗的份量，熱騰騰的米飯麵包就能現烤出爐！如果再放入種類豐富的配料，稍微變化一下口味，一天做一道，美味又安心～

本書除了基本的土司系列外，還收錄了麵包卷、手撕麵包、丹麥土司等豐富造型的米飯麵包，口感新奇又美味！另外像是肉包、披薩、佛卡夏以及甜甜圈等意想不到的種類，也能運用米飯，自己在家做變化。不論是當早餐、午餐、下午茶點心都很適合喔！這樣的烘焙樂趣，請務必體驗看看～

《麵包機做米飯麵包》

作者簡介

村田裕子

現任料理研究家、管理營養師。

大學主修和食、洋食、中華料理的烹飪基礎與營養學。曾任女性雜誌編輯，之後為圓夢而轉行當料理師。無論是哪一種料理，著作的食譜皆因其專業性以及企劃、切入點佳而頗受好評。主要從事電視、雜誌、新聞等領域的相關料理工作，也擔任家電廠商、食品公司的顧問以及料理專科學校的講師。目前更以營養師的身份，舉辦多次料理活動。本書是以近來備受矚目的「米飯麵包」為主題，搶先發表問世，成為劃時代的食譜書。

<http://www.yukomurata.com>

《麵包機做米飯麵包》

書籍目錄

6從基本的Q軟土司來掌握米飯麵包的作法吧！

8將材料和份量比例做變化，完成多口感的米飯麵包～

奶油土司／丹麥土司

法國土司／牛奶土司

10 關於材料和測量

Part 1

適合當主餐的

每日

米飯麵包

12 黑糖米飯麵包

13 葡萄乾米飯麵包

14 核桃米飯麵包

15 黃豆粉米飯麵包

16 楓糖米飯麵包

蜂蜜米飯麵包

18 咖啡米飯麵包

19 大理石巧克力米飯麵包

20 芝麻米飯麵包

21 玄米豆漿米飯麵包

綜合雜糧米飯麵包

22 南瓜米飯麵包

紅蘿蔔米飯麵包

23 玉米起司米飯麵包

24 香蔥櫻花蝦米飯麵包

25 毛豆海帶芽米飯麵包

紫蘇小魚乾米飯麵包

26 咖哩培根米飯麵包

27 香料番茄米飯麵包

Part 2

適合當點心的

甜點

米飯麵包

30 柿子乾米飯麵包

32 甘藷黑糖米飯麵包

33 芝麻椰奶米飯麵包

甜栗抹茶米飯麵包

34 蜂蜜生薑米飯麵包

艾草甜豆米飯麵包

35 味噌蕎麥米飯麵包

36 香蕉米飯麵包

38 檸檬白巧克力米飯麵包

39 牛奶糖米飯麵包

雙層巧克力米飯麵包

40 巨無霸菠蘿米飯麵包

41 皇家奶茶米飯麵包

42 義大利水果米飯麵包

Part 3

《麵包機做米飯麵包》

多層次變化的

造型

米飯麵包

麵包卷TYPE

46 草莓果醬麵包卷

48 蘋果肉桂麵包卷

49 藍莓奶油乳酪麵包卷

50 海苔起司麵包卷

51 火腿黃芥末麵包卷

52 橄欖鯷魚麵包卷

53 松子芝麻麵包卷

手撕麵包TYPE

55 櫻花紅豆手撕米飯麵包

56 鮭魚玉米手撕米飯麵包

57 香腸手撕麵包卷

58 俄式餡餅風手撕米飯麵包

59 蘭姆葡萄乾圓球麵包

60 3色綜合手撕米飯麵包

丹麥麵包TYPE

62 巧克力丹麥米飯麵包

64 奶油丹麥米飯麵包

橙香丹麥米飯麵包

66 綜合胡椒丹麥米飯麵包

Part 4

隨意揉捏的

成形

米飯麵包

68 奶油小餐包

70 巴西乳酪麵包球

71 原味貝果

72 中華小肉包

73 蒸米飯麵包

74 米飯披?

76 鬆軟佛卡夏

77 義式披?餃

78 QQ甜甜圈

Column

28 將剩餘的米飯麵包做各種搭配組合

44 關於米飯麵包，我有疑問.....

《麵包機做米飯麵包》

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