

《紐約風麵包》

图书基本信息

书名：《紐約風麵包》

13位ISBN编号：9789865973544

10位ISBN编号：9865973545

出版时间：2012-12-24

出版社：楓書坊

作者：梅澤佳代

译者：高智賢

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

《紐約風麵包》

內容概要

貝果、洋蔥麵包、堅果麵包、馬芬 (muffin)、司康 (Scone)、佛卡夏 (Focaccia) 被喻為世界熔爐的美國，將來自世界各地、各民族的飲食文化，以麵包作為文化傳遞的媒介集結在一起，最後融合在紐約這座城市裡。本書由開設麵包教室「Bread on Bread」的梅澤佳代老師，以自身經驗出發、加上不斷累積的試驗過程，以及多年來對麵包的投注的心血與熱情，才完成了這本具有特色的紐約風格麵包食譜。

一開始是基礎知識，梅澤老師將麵包分解成基本的8個製作步驟，做麵包的第一個基本功，就是用手去感受麵粉，從搓揉、發酵到烘烤，每個步驟都必須不斷努力的練習，才能掌握訣竅，同時也必須了解各種製作麵包的麥粉、材料、用具；接下來的第1章到第3章，則分別介紹貝果、主餐麵包與快手麵包，例如各種口味的貝果、蔓越莓堅果雜糧麵包、全麥小餐包、充滿義大利風味的佛卡夏，以及不用發酵、只要做好就可直接送入烤箱的馬芬、司康、鬆餅等等。

本書除了精美全彩的照片，記載每一種麵包種類所必須使用材料與做法重點，也有詳細的圖解步驟，更附上適合搭配紐約風麵包的各種果醬、奶油與乳酪、醬料與湯汁，令人看了不禁食指大動！

本書特色：

種類多樣！從貝果、餐包，到堅果雜糧麵包、馬芬、司康、鬆餅.....多達38種紐約風麵包，一次收錄！

風格獨特！這本書絕對是你第一本製作紐約風格麵包必備的食譜書！

做法細緻！搓揉、發酵、烘烤，是無論做哪一種麵包都絕對不能忽視的基本功，梅澤佳代老師親自傳授！

《紐約風麵包》

作者簡介

梅澤佳代

以前曾是現代戲劇演員、OA專任講師，1988年造訪紐約。遇見了當地麵包坊的麵包、阿米緒的手工麵包，逐漸愛上了烤麵包產生的富足感與樂趣。1991年回日本後開始自創食譜。1997年創立了「美味麵包教室Bread on Bread」。因雜誌的連載，於2001年出版了『紐約風的麵包人氣王』（蔽出版社）。2005年出版了《在紐約的美食生活》（角川春樹事務所・美食文庫）。至今仍持續以部落格、影片等方式，積極地與大眾分享做麵包的樂趣！

梅澤老師麵包教室 Bread on Bread

因為麵包教室採小班制，學員們就像在自己家裡一樣輕鬆自在，與梅澤老師一同製做麵包度過快樂的時光就是Bread on Bread麵包教室的特色。課程從紐約風麵包基礎常規班，到天然酵母課程、超入門課程以及每次更換主題的麵包製作NY品評課程等，即使是初學者也能輕鬆踏入麵包的世界！

《紐約風麵包》

書籍目錄

前言.....	6
學習麵包製作的基本功！.....	8
常用的材料介紹.....	10
認識做麵包必備的工具.....	12
專欄	
在紐約遇見的麵包，樣式多元、讓人驚艷！.....	48
烤出美味的麵包，讓生活、你我的心都溫暖起來！.....	68
Chapter 1 紐約貝果	
原味貝果.....	14
超推薦的貝果吃法	
貝果酥脆薄片.....	18
奶油乳酪&鮭魚貝果三明治.....	19
牽絲起司貝果.....	19
Arrange 1 變換裝飾材料	
白芝麻貝果.....	20
罌粟籽貝果.....	20
Arrange 2 變換粉料	
全麥貝果.....	22
裸麥貝果.....	22
Arrange 3 添加餡料	
藍莓貝果.....	24
肉桂葡萄貝果.....	24
Arrange 4 捲入餡料	
雙倍起司貝果.....	26
Arrange 1 and 3	
洋蔥貝果.....	28
Arrange 3	
菠菜貝果.....	29
蘋果肉桂貝果.....	30
阿里巴巴貝果.....	31
扁貝果.....	32
與紐約麵包絕配的抹醬 & 果醬.....	34
藍莓奶油乳酪 / 葡萄乾核桃奶油乳酪 / 香蕉奶油乳酪 / 鮮蔬奶油乳酪 / 豆腐抹醬 / 鷹嘴豆泥 / 雞肉沙拉 / 蛋沙拉 / 大黃草莓果醬 / 藍莓果醬 / 杏桃果醬	
製作貝果的 Q & A.....	36
Chapter 2 主餐麵包	
蔓越莓堅果雜糧麵包.....	38
無花果雜糧麵包.....	38
燕麥全麥三明治麵包.....	42
New York帶蓋土司.....	44
全麥小餐包.....	46
猶太傳統辮子麵包.....	49
全麥熱狗堡.....	52
奶油布里歐餐包.....	54
洋蔥小麵包.....	56
口袋麵包.....	58
百味卷.....	60

《紐約風麵包》

扭結餅.....	62
迷迭香義大利佛卡夏麵包.....	64
繽紛果乾佛卡夏麵包.....	66
肉桂捲.....	69
胡桃焦糖肉桂捲.....	72
巧克力布里歐.....	74
紐約麵包的好搭檔副餐料理.....	76
蘋果核桃沙拉 / 辣牛絞肉醬 / 馬鈴薯沙拉 / 牛肉小丸子 / 美式絞肉條古斯米鮮蔬湯 / 綠意濃湯 / 鷹嘴豆泥小丸子	
製作麵包的Q & A.....	78
Chapter 3 快手麵包麵包	
藍莓馬芬.....	80
香蕉核桃馬芬.....	82
麥麩馬芬.....	82
巧克力豆馬芬.....	83
節瓜紅蘿蔔馬芬.....	83
燕麥葡萄司康.....	84
楓糖培根司康.....	86
綠意起司司康.....	87
蘇打麵包.....	88
鬆餅.....	90
玉米麵包.....	92
玉米比斯吉.....	94
雞蛋泡泡芙.....	96

《紐約風麵包》

精彩短评

- 1、喜欢这种实实在在醇厚的面包
- 2、muffin~

《紐約風麵包》

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