第一图书网, tushu007.com

<<创意欧风面包>>

图书基本信息

书名：<<创意欧风面包>>

13位ISBN编号：9787506470384

10位ISBN编号：7506470381

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：詹阳竹，标家德　著

页数：121

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：http://www.tushu007.com

前言

转眼间，我在台湾的面包店“伊士多”开业已经6年了，在全球化的高度竞争中，各行各业都开始讲求创新，烘焙业也是如此。
在过去的20年中，不论是学术理论、机器设备还是原料都有了重大发展。
“伊士多”经过6年激烈的市场竞争后开始转型，同时诞生了《创意欧风面包》这本书。
本书以健康、营养为概念，以低糖、少油、多谷物为基础，所以可以用海藻糖代替白砂糖，使面包的甜度降低，更加健康可口。
标家德是一位对面包充满热忱的面包师傅。
他制作面包时用心、求新，并且注重小细节。
从原料选择、面团搅拌、整形到烤焙，每一个程序都严格谨慎，力求让每一个出自他手的面包都能得到顾客的青睐。
于是我便想与标师傅合著一本介绍适合中国人口味与口感的欧式面包的烘焙书，希望能与读者们共同分享。
詹阳竹随着时代的快速变迁，人们对“吃”越来越重视了，不但要吃得好，更要吃得健康。
所以在本书中，我使用了很多健康食材，像低糖类的海藻糖和低热量的酵母，以求能够教大家做出健康又好吃的面包。
本书特别用步骤图的方式展现所有制作面包的过程和技巧。
让您一目了然，更快上手。
同时，我希望能借本书将我对烘焙的热情转化为幸福感，并感染到每个喜爱面包的人。
最后，我要特别感谢詹阳竹老师及詹阳宏老师给我这个和他们合作出版本书的机会！

内容概要

随着时代的快速变迁，人们对“吃”越来越重视了，不但要吃得好，更要吃得健康。所以在本书中，我使用了很多健康食材，像低糖类的海藻糖和低热量的酵母，以求能够教大家做出健康又好吃的面包。

创意欧风面包》特别用步骤图的方式展现所有制作面包的过程和技巧，让您一目了然，更快上手。同时，我希望能借本书将我对烘焙的热情转化为幸福感，并感染到每个喜爱面包的人。

作者简介

詹阳竹，一个对烘焙有着无限热情，并将之付诸实践的烘焙达人。
在他开设的伊士多烘焙坊中，总是氤氲着幸福的香味。
喜欢创新的他说：“在我的生活中，快乐的源泉就是用最好的原材料制作出口感绝佳的面包。”
标家德，一位专注于面包烘焙事业的、个性腼腆的面包师傅。
从他制作面包时的专注神情中可以体会到他对面包制作的严格要求，他说：“我将我的热情一起揉进面团中，希望吃面包的人都能体会到满满的幸福。”

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

part1　法国粉类-外脆内紧实
part2　健康高纤维-低油、低热量
part3　海藻糖类-少糖少负担

章节摘录

插图：

<<创意欧风面包>>

编辑推荐

《创意欧风面包》：59款人气面包，每款都以步骤图的方式完整呈现制作过程，简单易学，让您的厨房天天飘满幸福的香味！
超人气烹饪老师江艳凤，畅销食谱作者王安琪联手出击反复测试的不失败小烤箱食谱只要转一下开关就能做好菜，要多简单有多简单烹调过程仅用少许油，无油烟健康新吃法能蒸、煮、炒、煎、烤的万能小烤箱无论是单身、新婚小两口、不能开火，还是没厨房都能轻松烹调出诱人美食

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com