

<<轻松易学的手工面包>>

图书基本信息

书名：<<轻松易学的手工面包>>

13位ISBN编号：9787506485944

10位ISBN编号：750648594X

出版时间：2012-7

出版时间：中国纺织出版社

作者：饭田顺子

页数：79

字数：150000

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>

<<轻松易学的手工面包>>

内容概要

即使没有烤箱也能在家做的面包！

只要混合材料就能烘烤的简单面包！

不用发酵或使用松饼粉就能完成的速成面包！

从主餐面包、甜点类面包到充满乐趣的造型面包，一应俱全！

<<轻松易学的手工面包>>

作者简介

饭田顺子

大学毕业后，担任秘书工作。

结婚后辞职，开始投身成为专职的甜点料理家，并且毅然决然地两次去法国留学，学习法国的家庭料理以及法国甜点。

回国后，边担任公司企业里的讲师，边在家中开设料理教室。

作者希望能将自己研究各方文化传统下的甜点或是制作面包方法发扬光大，将所学习的知识传授给他人，这些都是作者认为该去尽心尽力的使命。

2008年6月开始，将料理教室迁移到日本的著名商场，杂志和电视媒体都纷纷热烈介绍。

著作的书有《家庭面包简单做，美味可口又健康！

面包烤好了！

》《使用电子锅做面包》等。

<<轻松易学的手工面包>>

书籍目录

面包基础介绍

免发酵面包和发酵面包的不同

制作面包的其他材料

制作面包的器具

不用搓揉、不用等待、不用发酵！

只要混合就能烘烤的简单面包

第一章 不用发酵！

想到就可以立刻开始动手做

速成面包

非常简单！

仅仅使用松饼粉而已！

松饼粉面包

奶酪司康饼

苏打面包

酥脆香烤薄片比萨

中国风蒸面包

葡萄干面包棒

洋葱培根面包

印度烤饼

土豆面包

玛芬

鲜橙胡萝卜面包

香蕉面包

抹茶面包

芝麻红薯面包

番茄罗勒面包

豆子面包

手工奶油和奶酪

柔软飘香的面包店面包

第二章 简易面包主餐面包

加入酵母菌，柔软绵密地发酵！

基本白面包的制作方法

挑战自制果酱

熟练白面包的制作后，绝对想要做的面包！

可以作为便当，也可以带着去野餐！

奶酪面包

芝麻英式玛芬

玉米面包

卡门培尔奶酪

坚果面包

各式馅饼

<<轻松易学的手工面包>>

用面包变化出三明治

洋葱火腿面包卷

维也纳热狗面包

佛卡夏面包

三色幸运面包

甜面包适合在点心时间享用！

这个用平底锅也可以制作出来！

甜点类面包

油炸及蒸面包

巧克力面包棒

奶油面包

果酱面包卷

可可菠萝面包

咖喱面包

百吉饼

麻花卷面包

大家一起制作、烘烤、品尝，体验其中的乐趣！

造型面包

笑脸面包

生日蛋糕造型面包

动物造型面包

制作面包前，请先仔细阅读下列事项：

材料的容量，1大匙 = 15毫升，1小匙 = 5毫升。

盐的用量是1小匙 = 5克，细砂糖的用量是1

大匙 = 10克，泡打粉以及干酵母的用量是1

小匙 = 3克。

本书中使用的平底锅尺寸为上方直径25厘米、
底部直径20厘米。

使用电磁炉、燃气灶烘烤都可以！

由于各种加热器具的导热性不同，就算只开最
小火也有可能烤焦，所以请视具体的状况来
判断及控制火候。

制作面包的疑难解答

面包基础介绍

在开始制作面包前，我们先来看看，本书中制作面包使用的粉类材料，以及其他材料和器具。

免发酵面包和发酵面包的不同

制作面包的其他材料

这里不一样！

<<轻松易学的手工面包>>

免发酵面包
是什么？

只要将材料混合均匀后使用平底锅烘烤即可，不用大费周折地让面团发酵，想吃时拿出平底锅就能烘烤出香喷喷的面包，这就是免发酵面包的特点。

在

使用低筋面粉制作面包时，为了让面包膨胀，会加入泡打粉。

此外，市售的

松饼粉也添加有会让面团膨胀的成分。

P12 和P18 介绍了加入高筋面粉却不会发酵的面包。

使用低筋面粉+ 泡打粉制作！

使用松饼粉制作！

<<轻松易学的手工面包>>

章节摘录

版权页：插图：

<<轻松易学的手工面包>>

编辑推荐

《轻松易学的手工面包》编辑推荐：想自己制作面包，又怕程序繁复而制作失败？饭田顺子女士，将介绍一种非常简单的面包制作方法——用平底锅烤面包！不需要花大价钱去购买专门的烤箱，也不用掌握各种面团发酵方法，步骤简单到让你吃惊！但是，用这种方法制作出来的面包，美味依然！快来试试吧！

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>