

<<学徒面包师>>

图书基本信息

书名：<<学徒面包师>>

13位ISBN编号：9787530452301

10位ISBN编号：7530452304

出版时间：2012-1

出版时间：北京科技

作者：[美]彼得·莱因哈特

页数：329

译者：何文

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>

<<学徒面包师>>

内容概要

在《学徒面包师》中，彼得和大家分享了他最近取得的成果，其中既有他从很多法国著名面包店中吸取的精华，也有他在课堂上和学生们一起研究时迸发的火花。彼得从包括莱昂内尔·普瓦拉纳和菲利普·戈瑟兰在内的巴黎最为著名的烘焙师身上汲取知识（后者的老面包掀起了法棍烘焙的革命），并在课堂上向学生们“传道”，教授经典的面包烘焙十二步。对此，书中不仅有清晰的讲解，还附有100多张步骤分解图片。

在动手制作了书中介绍的50种全新主配方的经典面包之后，你会对烘焙有了新的发现。这些经典面包包括纯朴的夏巴塔（一种带脆皮的意大利面包）、亲切的法式乡村面包、传统的纽约贝果，还有本书的压轴之作——著名的彼得独家配方老面包。彼得一直不断地将科学知识、先进技术和食品历史融合起来，提炼为一种大家都可以获得的资源，并使它如同你烘焙的面包那样饱满而富有层次感。本书力求采用最基础的描写方式来展现食品最大的魅力，并用全部的热情来教授那些同样对烘焙充满热情的人，而那些阳光下美味的面包就是最好的回报。

<<学徒面包师>>

作者简介

彼得·莱因哈特是世界上最大烹饪学府的伟大导师，是全球手工面包运动领袖，是美国主流媒体的食品文化评论家，也是充满传奇色彩的杜松兄弟面包房的创始人之一。他的作品多次荣获国际烹饪专业协会烹饪书籍大奖、詹姆斯·比尔德烹饪书籍大奖。

<<学徒面包师>>

书籍目录

致谢

单位换算

中英文词汇对照表

介绍

第一章 关于面包

第二章 解构面包：学习指南

面包烘焙基础及原理

面包烘焙的12个步骤：充分唤醒谷物的味道

第三章 配方

美化面包的方法—结语

贝内特谷的木火烘焙

资料来源

<<学徒面包师>>

章节摘录

版权页：插图：第一章 关于面包1999年8月7日，俄勒冈州的波特兰市下着毛毛雨，和往常一样寒冷。数以千计的“朝圣者”组成了4个方阵，如洪水般涌向波特兰州立大学附近的公园。

他们并不是因为宗教原因在这里集会，而是希望以宗教信仰般的狂热向世界上最令人动情的食物——面包——致以敬意，这种敬意本身就是对往昔岁月的一种追忆。

这些面包并不是普通的面包，而是由太平洋西北部的手工艺艺术家们制作的尽善尽美的面包——这些手工艺艺术家们使用的技术，要么是自己的意外收获，要么是最近由欧洲烘焙师通过美国面包烘焙师协会带到美国来的。

这次活动叫做“夏季面包节”，它可能是切片面包庆祝活动之后最热门食物的全国性庆祝活动之一。

（注意：“夏季面包节”实际上并不是第一个面包节。

第一个面包节是两年前在加利福尼亚州的索诺玛县举行的，名字很有意思，叫做“谷物复兴大集”。

）年轻的美国烘焙新手在“夏季面包节”的许多摊位上看到的和他们自己骄傲地展示的面包，被法国人称为“普通面包”（pain ordinaire）。

这种面包味道浓郁，由地道的法式面包中仅有的4种原材料——面粉、水、食盐和酵母——做成。

它们无数次地点燃面包师的斗志，使面包师竭尽全力唤醒小麦的全部潜力——通过释放交织在结构复杂而稳定的淀粉分子中的单糖，挖掘出组成面包的绝大部分毫无味道的淀粉分子的味道。

当他们利用各种新老烘焙技术做到这一点时，味道便层层而生，就像一个三维画面在静静地等着你去发现最后的奇迹。

在咀嚼的过程中，在口腔中分泌的唾液淀粉酶的帮助下，舌面的5种味觉感受区慢慢地感受到了面包的味道。

<<学徒面包师>>

媒体关注与评论

无论是面包烘焙新手还是老手，都应该庆祝彼得·莱因哈特的《学徒面包师》出版。

彼得多年的烘焙经历，加上他出色的讲授技巧，会使这本书成为你烘焙时最方便的家庭教师。

——《基础烘焙》的作者洛拉·布罗迪彼得拥有丰富的知识和超凡的激情，是专业的面包师；同时，他又具有出色的口才，是天生的老师。

在这两个天赋的绝妙结合下，这本出色的书籍一定会获得成功。

——《意大利烘焙师》的作者，卡罗尔·菲尔德如果你是一位真正的家庭面包师，想要在烘焙方面取得较大的突破，那么就通过彼得·莱因哈特的《学徒面包师》成为这位面包师的学徒吧！他会满怀激情地、全面地向你讲述烘焙面包的各种技巧。

——《法式面包》的作者，伯纳德·克莱顿正如面包为身体补充营养一样，《学徒面包师》也为烘焙师补充了精神的养料。

彼得·莱因哈特的绝妙配方和详细讲解，为你揭开了烘焙大师的神秘面纱，你会感觉他仿佛就站在自己的身边，正耐心地为你打开成功的大门。

——《完美烘焙的简单艺术》的作者，芙洛·布雷克我们的面包烘焙的旅程进入了21世纪，而彼得·莱因哈特的《学徒面包师》可以算得上是这个领域的代表作。

这本书使初学者，甚至是经验丰富的面包师，都对烘焙美味面包这一神奇的过程有了更深入的了解，这是其他书籍很难达到的效果。

——《最好的面包》的作者，查尔斯·万·欧文彼得再次满怀激情地为我们展开了一幅美味面包的画卷。

在《学徒面包师》中，他向我们提供了大量的信息和深刻的见解，让我们有勇气卷起袖子、装满烤箱！——美国面包烘焙师协会董事长，彼得·富兰克林这本出色的书在专业手工烘焙师和业余家庭烘焙师之间搭起了一座沟通的桥梁，书中的各种窍门、技巧、清单、数学系统、术语和完美发酵的方法，全都触手可及。

——《简单烤面包》的作者，贝丝·汉斯伯格

<<学徒面包师>>

编辑推荐

《学徒面包师》：献给真正的面包烘焙爱好者，【经典】畅销10年。

BBA全彩详图细步简体中文版首度亮相！

美国面包师协会主席彼得·

富兰克林鼎力推荐！

新浪第一烘焙博主君之、风云烘焙博主德州农民倾情作序！

高调荣获国际烹饪专业协会烹饪书籍大奖、詹姆斯·比尔德烹饪书籍大奖！

世界上最大烹饪学府的伟大导师、全球手工面包运动领袖、美国主流媒体的食品文化评论家带给你最丰富、最科学、最易行的面包烘焙宝典！

<<学徒面包师>>

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>