

<<手做天然酵母包子馒头>>

图书基本信息

书名：<<手做天然酵母包子馒头>>

13位ISBN编号：9787534459429

10位ISBN编号：7534459427

出版时间：2013-7-1

出版时间：江苏美术出版社

作者：谢炜贞

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>

<<手做天然酵母包子馒头>>

内容概要

引进台湾优秀美食图书

9种酵种（葡萄干种、无花果种、全麦种、自然种、苹果种、草莓种、养乐多种、酒酿红枣种、天然酵母粉）制作，让你做出会呼吸的包子馒头！

跟着Step by Step，超过2000张制作图片，教你学会自制酵母以及包子馒头制作，还有超创意、惊奇连连的20款造型变化让你玩翻天！

全书共有52道面食，精美的图文解说，可使读者轻松阅读与制作。

书中采用健康蔬食的概念令人耳目一新，除了色、香、味俱全外，又兼具天然健康、养生环保的营养价值，吃了不会有太大的负担，希望借此改变人们的饮食习惯，让大家都能健康。

<<手做天然酵母包子馒头>>

作者简介

谢炜贞：台北城市科技大学专业技术级助理教授。

曾为私立实践家政专科学校兼职老师，烘焙食品学术科技术士异丙级命题委员，烘焙食品、中式面食技术士异丙级技能鉴定评审，世界面包比赛国手选拔裁判，UIPCG蛋糕比赛国手选拔裁判，TVBS电视台《健康2点零》示范教学老师，美国小麦协会委托中国台北市“劳工局职训中心”举办《天然健康面包研习会》烘焙食谱制作总编辑。

<<手做天然酵母包子馒头>>

书籍目录

2 推荐序 实践大学家庭研究与儿童发展学系副教授 郑淑子3 作者序 前台北市政府职训中心烘焙食品科训练师 谢炜贞part1 手做包子馒头的前期准备8 制作天然酵母的前期准备`用具与消毒`制作天然酵母的方法`天然酵母与市售酵母的优缺点`温度与湿度会影响酵母活力11 制作包子馒头的前期准备`蒸制的技巧`工具、材料`原味面团制作`玩玩彩色面团`玩玩造型变化Part2 用果干做酵母菌,一起来做包子馒头吧!

22 葡萄干酵母种的制作26 无花果酵母种的制作29 制作酵母液和酵母种失败原因30 蔓越莓红酒甜馒头32 全麦米麸馒头34 腰果南瓜馒头36 胚芽核桃馒头38 小麦仁馒头40 港式腊肠卷42 小巧奶黄包45 三星葱花培根卷48 马士卡朋红豆馒头50 姜汁蜜甘薯馒头52 酒酿枣泥包55 白芝麻糖包58 乳香无花果包Part3 用面粉培养酵母菌一起来做包子馒头吧!

62 全麦酵母种的制作64 自然酵母种的制作66 全谷物枸杞小馒头68 黑糖多谷物馒头70 菠菜奶酪馒头72 XO酱银丝卷75 茴香香料卷78 蕈菇豆皮素菜包81 芋泥蛋黄包84 辣味梅干菜肉包87 黑白双色馒头90 原味白馒头92 芋头小馒头94 蜂蜜杏仁片馒头96 牛肉咖喱包99 粉条碎蛋韭菜包102 玫瑰蜂蜜卷104 丝瓜虾仁海鲜包Part4 用新鲜水果做酵母菌一起来做包子馒头吧!

108 苹果酵母种的制作111 草莓酵母种的制作115 抹茶椰子奶酥包118 巧克力豆馒头120 芝麻牛蒡馒头122 笋丁香菇肉包126 坚果紫米小馒头128 奶酪松子小馒头130 奶香小米馒头132 奶酪玉米包Part5 用养乐多及酒酿红枣做酵母菌一起来做包子馒头吧!

136 养乐多酵母种的制作137 酒酿红枣酵母种的制作142 枫糖莲子馒头144 抹茶蜜红豆馒头146 照烧鸡肉包149 胡萝卜双色卷馒头152 红曲夏威夷豆馒头154 酒酿桂圆馒头156 黑芝麻麻糬包158 白凤豆沙足球包Part6 使用天然酵母粉,一起来做包子馒头吧!

162 天然酵母种的制作164 三星葱烧煎包167 墨鱼培根馒头170 炼乳咖啡小馒头172 松阪猪肉包175 鲷鱼马蹄包178 香椿亚麻仁小馒头180 爆浆黑糖包

<<手做天然酵母包子馒头>>

编辑推荐

引进台湾优秀美食图书9种酵种（葡萄干种、无花果种、全麦种、自然种、苹果种、草莓种、养乐多种、酒酿红枣种、天然酵母粉）制作，让你做出会呼吸的包子馒头！

跟着Step by Step，超过2000张制作图片，教你学会自制酵母以及包子馒头制作，还有超创意、惊奇连连的20款造型变化让你玩翻天！

全书共有52道面食，精美的图文解说，可使读者轻松阅读与制作。

书中采用健康蔬食的概念令人耳目一新，除了色、香、味俱全外，又兼具天然健康、养生环保的营养价值，吃了不会有太大的负担，希望借此改变人们的饮食习惯，让大家都能健康。

<<手做天然酵母包子馒头>>

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>