

<<超人气面包制作大全>>

图书基本信息

书名：<<超人气面包制作大全>>

13位ISBN编号：9787534948589

10位ISBN编号：7534948584

出版时间：2011-2

出版时间：河南科学技术出版社

作者：王森 编

页数：92

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>

## <<超人气面包制作大全>>

### 内容概要

什么种类的面包该用什么样的面粉，该用什么样的油脂，甚至用什么样的糖……只有所有的材料都搭配妥当，每一个制作细节都臻于完美，美味的面包才能得以诞生，而这些你都可以在这本《超人气面包制作大全》中找到答案。

我们致力于一丝不苟地完成每一个面包，并将多年心得传承下来，从各种原材料的特点与选择，到各种面包的分类，再到详细制作技巧……以50多款当下最受欢迎的人气面包(如越嚼越香的法式面包、家庭成员最爱的吐司面包、酥脆可口的丹麦面包、营养健康的杂粮面包)为实例，每一款面包都力求细致地讲解，挖掘面包制作的精髓。

## <<超人气面包制作大全>>

### 作者简介

王森(英文名Jason)——王森烘焙西点西餐咖啡技师学院创办人，亚洲著名艺术烘焙设计师，分子厨艺研发总监，美食摄影师，食尚先生DIY全国连锁教室创办人，森派烘焙西点西餐咖啡装饰配料及应用技术研发总监，亚洲残联裁判员，国家级烘焙西点裁判员，国家级西点烘焙考评师，中国焙烤协会专家组专家，国内多家杂志社特约撰稿人，发行出版专业书籍上百本。  
中国首位用巧克力设计时尚服装的设计师，中国最大的巧克力主题公园的首位策划与设计制作人，电视美食节目主持人，苏州森派教育咨询有限公司董事长。

## <<超人气面包制作大全>>

### 书籍目录

琳琅满目材料铺  
制作面包的基本步骤  
面包盛宴  
越嚼越香的脆皮面包  
法式长棍  
魔杖  
法式蒜香面包  
法式培根麦穗面包  
哥俩好  
法式提子面包  
法式咖啡巧克力面包  
甜蜜柔软的软质面包  
乳酪恋人  
台式热狗  
玉米肉松面包  
哈密克  
白袍  
奶酥包  
芝士热狗  
芝士火腿  
宫中宝贝  
竹笋面包  
甜甜圈  
菠萝培根面包  
丰收季节  
港式苏洛面包  
咖啡提子面包  
蓝莓乳酪面包  
起酥金枪鱼面包  
乳味培根面包  
特级牛奶面包  
香葱培根面包  
酥脆飘香的松质面包  
丹麦吐司  
香浓北海道  
拉格那  
丹麦火腿面包  
黄桃丹麦面包  
水果丹麦面包  
巧克力丹麦面包  
芝士培根面包  
红豆杏仁丹麦面包  
提子丹麦面包  
培根丹麦面包  
竹签火腿丹麦面包

## <<超人气面包制作大全>>

营养健康的欧式面包

欧式核桃面包

贝果

杂粮物语

全麦提子面包

欧式裸麦面包

香喷喷的方枕吐司

蛋糕吐司

皇后吐司

鸡蛋吐司

提子吐司

全麦吐司

白(威)吐司

杂粮吐司

法国吐司

黑钻吐司

附录

椰蓉馅的制作

金枪鱼馅的制作

蜜豆奶酪馅的制作

酥菠萝的制作

里面哥酱的制作

黄金酱的制作

肉松馅的制作

白袍酱的制作

奶酥馅的制作

奶酥粒的制作

奶酪馅的制作

冤米沙律酱的制作

咖啡墨面哥酱的制作

蒜泥酱的制作

提子馅的制作

奶油霜的制作

装饰糖水的制作

戚风蛋糕的制作

巧克力蛋糕糊的制作

<<超人气面包制作大全>>

章节摘录

版权页：插图：

<<超人气面包制作大全>>

编辑推荐

《超人气面包制作大全》：跟大师学西点，光盘详解20种面包，最具人气西点大师教您轻松掌握。

<<超人气面包制作大全>>

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>