

<<名店面包大公开>>

图书基本信息

书名：<<名店面包大公开>>

13位ISBN编号：9787538150391

10位ISBN编号：7538150390

出版时间：2007-5

出版时间：辽宁科技

作者：野上智宽

页数：141

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>

<<名店面包大公开>>

前言

天然酵母、无人工添加物、100%健康现代人希望吃得更健康、更自然，传统烘焙常用的人工添加物如益面剂和改良剂等.早就应该被淘汰，取而代之的应是以更贴近健康的水果醋和乳酸菌等食材及天然酵母来制作面包。

“天然酵母”是由附着于谷物、果实上和自然界中的多种细菌培养而成。

因为自然界中存在很多种菌，不同国家、不同地方都不相同，所以称为天然酵母。

虽然天然酵母制作所需时间较长，但它比一般酵母风味更佳。

一方面因为面粉充分吸收水分，熟成时间长，另一方面是天然酵母为多种菌培养而成，在烤焙时，每一种菌都会散发不同的味道。

<<名店面包大公开>>

内容概要

这本《名店面包大公开》适合的读者人群包括：烘焙学校的学生、想要开店的店主、希望提高技艺的烘焙主厨，以及对烘焙非常有兴趣的家庭主妇等。

总体来讲，本书的内容很专业，包含6大类面包：如软式面包、吐司类、裹油类面包、法国面包、天然酵母类面包、装饰面包，共60多个品种的制作方法。

其后的60多道面包涉及的种类花样繁多，步骤图清晰详尽，更注有详细的流程提示与制作诀窍，方便读者记忆，避免错误，让制作过程更简单。

书中提倡健康理念，追求100%的健康，以自制的天然酵母制作无人工添加剂的美味面包，符合目前现代人的饮食健康观念。

书中还特别收录了“装饰面包”的设计图示与制作方法，供读者参考。

<<名店面包大公开>>

作者简介

日本面包高手——野上智宽 生于日本冈山县 2000年开设罗娃ROI面包梅亭店 2004年巴蕾面包开业 2006年分店四维店成立 专心致力于面包制作，至今已22年。

<<名店面包大公开>>

书籍目录

作者序 无可替代的天然发酵美味本书用法天然酵母、无人工添加物、100%健康 面包就是不一样软式面包 葡萄面包面团 牛奶面包面团 维也纳面团 皮力欧许面团 核桃面包面团吐司类 吐司面团 脆皮吐司面团裹油类面团 可颂面团 丹麦面团法国面包类 天然酵母法国面团 法国面包面团 乡村法国面团 洛斯迪克面团 裸麦面包面团天然酵母类面包 咕咕洛夫面团 盘呢朵呢面团 葡萄干种天然酵母法国面团 小麦种天然酵母法国面团 牛奶面包酸奶种面团装饰面包 装饰面包面团多变的馅料让面包更美味自制天然酵母面包制作基本器具&材料

<<名店面包大公开>>

章节摘录

插图：

<<名店面包大公开>>

编辑推荐

《名店面包大公开》适合烘焙学校的学生、想要开店的店主、希望提高技艺的烘焙主厨，以及对烘焙非常有兴趣的家庭主妇等阅读。

《名店面包大公开》中还特别收录了“装饰面包”的设计图示与制作方法，供读者参考。

书中内含19种基本面包面团——步骤——图解、60种名店人气面包完整配方不藏私、DIY自制天然酵母酸奶种、小麦种、葡萄干种、详细制程表清楚易懂不失败、唯一特别收录装饰面包做法大公开、非翻译书。

书中所有材料均能买到、加附各式面粉、材料及器具详解。

<<名店面包大公开>>

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>