

<<面包教室>>

图书基本信息

书名：<<面包教室>>

13位ISBN编号：9787538162103

10位ISBN编号：7538162100

出版时间：2010-2

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：(法国)Gr é goire Michaud

页数：163

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>

<<面包教室>>

前言

用独特的超级烧木烤炉和石磨有机面粉做出欧洲风格的面包，虽然这种概念屡次在我的脑海中浮现，然而却没有机会付诸实行。

事实上，我深信优质面包与个人感知和领悟力有不可分割的关系。

无论如何，通过这本书，我寄望全世界一起努力，把面包工艺还原为一种烹饪艺术，还原面包昔日的松脆质感和美味。

感谢父亲伯纳德，在我年幼时，他让我参与用烧木的焗炉烘烤古老黑裸麦包。

正如许多世纪前，工业革命前的面包工匠们是货品的主要生产者。

这些宝贵经验燃起我今天对面包的热忱。

物理学家和美食专家Nicholas Kurti曾说：“文明带来的遗憾是，我们能够量度出金星的大气温度，却不知道舒芙列的内部产生什么变化。

”这对于面包也是同样要紧!事实上，烘烤面包是一门艺术和科学，需要丰富的知识，而我认为最重要的还是要有感觉和热情。

每个面团皆有各自的独特性和特质，更会因不同的处理手法有所变化。

因此，在烘烤过程中要全面了解烘焙科学。

如今，面包工艺师慢慢拾回昔日制作面包的价值观和规范，让面包工艺开始返璞归真，渐渐恢复本貌。

可惜的是，因为利润主导成本的原因，就算有心做好面包，也无奈地不能坚持到底的个案也有不少。尝试按照本书的食谱，根据您的喜好而调校，混入个人材料作出不同测试，会令您有意想不到的惊喜。

通过每天揉搓不同的面团，学习和看书期发展和变化，日积月累的结果，您将会变成一个充满热情的面包工艺师。

<<面包教室>>

内容概要

《面包教室》一书主要针对西点面包烘焙的专业人士，该书为我们已经引进的《烘焙教室》和《完美西点》的同系列图书。

该书由国际名师全程指导，并介绍了小麦的基础知识，发酵原理，制作面包时需要的不同揉搓技巧和各种实践烘焙技巧。

书中的五大类五十多种面包逐个分步讲解，并配有详细的做法示意图。

该书的最大特点就是包括了非常详尽的步骤图和讲解，是其它专业类图书所不具备的。

<<面包教室>>

作者简介

作者：(法国)Gr é goire MichaudGr é goire来自瑞士南部昂特蒙，该地与意大利和法国相邻，这为Gregoire带来广泛的饮食文化。

他的家庭对食物充满热情，世代都拥有自己的花园和葡萄园，产出优质的作物。

年幼时，Gr é goire已和父母一起烘焙苹果批和优质面包，这培养了他对食物的热情。

在瑞士工作时，Gr é goire曾受星级烘焙师Andr é Golay的指导，其后Gr é goire在美国、马尔代夫、爱尔兰和中国香港工作。

经过在世界各地工作历练，Gr é goire获得广泛的烘焙知识。

<<面包教室>>

书籍目录

天然餐前面包 001 传统法包 002 法包(速成面种) 003 乡村面包 004 斯佩尔特小麦和核桃面包
005 卡拉玛塔橄榄面包 006 迷迭香和橄榄油面包 007 大蘑菇乡村面包 008 无花果茴香面包 009
核桃葡萄干面包 010 九谷面包 011 九种混合种子 012 牛奶乡村面包 013 谷皮面包 014 卑斯包
015 荞麦面包 016 大麦琉璃苣蜜糖面包 017 亚麻子面包 018 巧克力蔓越橘面包特色面包 019 干
果面包 020 乡村面包条 021 乡村黑裸麦面包 022 高奥华山小麦包 023 硬粗麦面包 024 中东辣味
面包条 025 传统脆皮意大利面包 026 乡村钥匙面包 027 啤酒面包 028 肉桂吐司面包 029 全麦吐
司面包 030 传统全麦面包 031 家庭式酸奶面包咸包 032 青橄榄奥勒冈面包卷 033 红甜椒芝士面包
034 马铃薯意大利比萨包 035 意大利芥菜海盐脆脆 036 芥末面包 037 普罗旺斯法式香草包甜包
038 典型奶油小面包 039 藏红花面包 040 经典辫子面包 041 香蕉核桃无筋面包牛角包和丹麦小点
心 042 牛角包面团 043 丹麦面团 044 牛角包折叠法或丹麦包 045 牛角包 046 巧克力丹麦包 047
肉桂蜗牛包 048 香蕉菠萝丹麦包 049 香草洋梨丹麦包 050 苹果卷 051 杏仁牛角包 052 迷迭香焗
桃子金宝 053 白芝士丹麦包

<<面包教室>>

章节摘录

插图：小麦的种植者对影响面包制品的因素负百责任。

首要的步骤便是挑选谷类的种类，然后才能产出优质面粉。

接着，选出最纯正的杂类种子，避免太多其他种子混合在一起，结果使面粉品质下降。

有许多因素会影响到小麦谷粒种植。

先从播种到土壤说起，不要拣选含有毒素或已受感染的土壤种植小麦。

土壤营养依赖本土农田的自然特质，种植者的影响有限。

有许多可控制的事项，农夫采用不同的肥料以影响谷粒生长。

例如小麦在绿叶时会用氮肥，到了花期时需要增加蛋白质成分达到11%。

如果蛋白质水平过低，那些谷粒磨成的面粉就不适合做面包。

按照挑选出的小麦种类计算出成熟期所需时间，然后配合天气统计数字计算生长期。

以硬红春麦为例，从种植至收成期，全程都在春季，所以寒冷的温度直接影响到谷物的成长。

当小麦处于生长期，水分太多会降低收获，但是它却增加了蛋白质的含量。

倘若这里的土壤已受到感染会影响到谷粒的大小。

过浓的雾同样会对小麦生长带来负面影响，特别是在小麦才完成花期的时候。

一般而言，小麦处于收成期时，湿度必须达到12%~14.5%。

谷物太湿会因发霉和昆虫或是霉菌毒素等使它们变坏。

种植者会正确选择收成的日子，预计从播种至小麦收成的湿度情况，并用上特别工具作品质控制。

农夫们会以每千克小麦含有多少谷粒作计算，然后估量谷物的收成。

适合制造面包的谷类小麦、黑裸麦、大麦、燕麦、黍、粟米和大米等是最适合做面粉的谷类，不过，从制造面包角度而言，小麦和黑裸麦的组合成分才是适合研磨成面粉的谷类，也是现今工业的基本面粉。

其他谷类不能单独用于面团，需要配合黑裸麦或小麦的面粉使用。

两种谷物的成长，小麦的需求量相对地大于黑裸麦。

培植黑裸麦与小麦的天气条件趋于两极化，而生长黑裸麦的土壤品质绝对不适合小麦生长。

不要只从做面包的角度出发，以上提及的其他谷类也可被应用，因为它们独特的香味和性质，能吸引面包师改善面包的气味和质感的冲动。

<<面包教室>>

编辑推荐

《面包教室》：国际名师全程指导，做出顶级好面包认识小麦，了解面粉，知道发酵原理应用不同搓揉手法，实践烘焙技巧配合各材料，面包口味变化无穷。

五大类五十多种面包逐个分步解构，详述窍门一做法图示一目了然。

法国名厨Xavier Honorin全力推荐

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>