<<唯我独卖面包大全>>

图书基本信息

书名：<<唯我独卖面包大全>>

13位ISBN编号：9787538172256

10位ISBN编号：7538172254

出版时间：2012-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：王传仁

页数：136

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>

<<唯我独卖面包大全>>

内容概要

《唯我独卖面包大全》精心设计了7大类60道面包，包括奶油类的汤种冲绳黑糖面包、巨蛋牛奶等；奶酪类包括奶酪哈斯、波特多奶酪饼等香浓风味面包；巧克力类有巧克力多拿滋、香橙巧克力等；蔬果类有草莓果饅、义式罗勒面包、西红柿面包等；调理类是以台式软面包、多拿滋为主面团，变化各种不同口味。

此外，《唯我独卖面包大全》还收录富含干果杂粮的养生类面包，以及起司焙果、咖喱红椒脆棒等特殊口味。

不论是对制作面包有兴趣的烘焙爱好者，或是面包相关从业人士，《唯我独卖面包大全》都是值得收藏参考的面包经典书籍。

<<唯我独卖面包大全>>

作者简介

王传仁

热爱烘焙、音乐与绘画。

高职中时因为半工半读与点心面包结缘至今已19年，曾于晶华酒店、超群喜饼、卡莎米亚、圣玛莉等面包房修业，并曾于中华谷类研究所、日本洋果子专门学校、法国蓝带点心学校短期进修，至今仍常出国学习探索创作灵感。

现为阳光宣言烘焙屋的负责人。

<<唯我独卖面包大全>>

书籍目录

基本面团制作法

- PART 1 奶油类
- PART 2 奶酪类
- PART 3 巧克力类
- PART 4 蔬果类
- PART 5 调理类
- PART 6 养生类
- PART 7 特殊类

<<唯我独卖面包大全>>

章节摘录

版权页：插图：制作面包所使用的原料范围很广，很多人都有一种错误的观点：直觉地认为面包的原料只有面粉、糖、盐、奶粉、蛋、牛奶、酵母、奶油等。

其实所有食材几乎都有办法拿来制作面包，逛一趟菜市场或超市就能找到许多有趣的食材，端看作者的巧思与应用而已。

因此食材的应用并不局限在材料行所售卖的现成馅料，如本书中运用的蟹味棒、虾仁、黑糯米等食材来制作的面包，也有相当不错的风味与口感。

一旦熟悉了做面包的流程，并可以将发酵的程度控制得不错时，就可以尝试制作有个人风格的面包，享受制作面包的乐趣，而不再认为做面包很难或是变化比点心和蛋糕少，但是请记住，要做出好吃面包的第一步就是要寻找优良食材，在还不甚了解某种材料的特性之前，只要经济许可，请尽量挑选同类材料中最昂贵的品牌来制作，即使初做面包而稍有瑕疵，也能因为材料的风味掩盖住些许制作失误的遗憾，而且一般较昂贵的材料比较不会添加化学添加剂，所以一定要用最好的食材。

<<唯我独卖面包大全>>

编辑推荐

《唯我独卖面包大全》是独门秘方不可不学的60道人气面包。

<<唯我独卖面包大全>>

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>