

<<面包新语 >>

图书基本信息

书名：<<面包新语 >>

13位ISBN编号：9787544247566

10位ISBN编号：7544247562

出版时间：2010-6

出版时间：南海出版公司

作者：西川功晃

页数：159

译者：赵可

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>

## <<面包新语 >>

### 内容概要

继备受欢迎的《面包新语：基本面包 烘焙秘籍》之后，日本面包师西川功晃又一次突破想象力的极限，无论是造型新奇的骨头面包、软糯可口的杂粮三角面包、色泽诱人的干果面包卷……都令烘焙爱好者欲罢不能。

书中的乡村面包、全麦面包、贝果、布里欧修面包等看似常见的面包品种，在西川功晃的手中幻化出万种风情，再搭配精心挑选的天然食材，以及众多独创的手工馅料，让烘焙过程惊喜连连，让舌尖享受味觉盛宴。

风味面包不只有赏心悦目的外表，更有层次丰富的内心，静候你一一探险，享受妙趣横生的烘焙体验。

面包，带给生活更多新鲜和圆满。

在发酵、整形、烘烤的耐心等待后，迎接你的是甜蜜芬芳、营养健康的风味面包，一股满足在唇齿间丝丝蔓延。

<<面包新语 >>

作者简介

西川功晃，日本著名面包师，1963年生于日本京都，东京知名面包房“Boulangerie Comme Chinois”和“Boulangerie Comme Chinois and Honest Cafe”的创始人，他善于将传统菜肴和甜点的制作方法融入面包的烘焙过程中，赋予了面包新的生命，陆续研发出多种深受欢迎的面包新品。

## &lt;&lt;面包新语 &gt;&gt;

## 书籍目录

主厨的话 风味面包 本书的使用方法 制作风味面包的材料 Pain Brie布里面包基础型 布里面包 豆渣面包 小茴香面包卷 水果面包 柠檬豆沙面包 橘子奶油面包 比萨面包 西班牙香肠比萨面包 蟹味菇比萨面包 黑芝麻白酱比萨面包 番茄酱比萨面包 咖喱面包 绿咖喱面包 绞肉咖喱面包 牛蒡佩科里诺奶酪面包棒 茴香面包 馅料的制作方法（一） 馅料的制作方法（二） Pain Paysanne乡村面包基础型 拐杖面包 骨头面包 南瓜面包 米曲面包 波浪吐司 牛奶乡村面包 菠菜乡村面包 Baguette Carl卡尔拐杖面包基础型 卡尔拐杖面包 大型卡尔面包 格勒诺布尔核桃卡尔面包 黑米卡尔面包 樱花卡尔面包 酵母面团的做法 Pain Complet全麦面包基础型 全麦拐杖面包 全麦圆面包 亚麻籽全麦面包 杂粮全麦三角面包 Bagel贝果基础型 原味贝果 巧克力贝果 红薯芝麻贝果 根芹菜黑芥末贝果 蔬菜贝果 巧克力饼干贝果 Brioche布里欧修面包基础型 慕斯里面包 综合布里欧修面包 面包派 水果面包派 西洋梨芒果酱面包派 酒粕面包派 干果面包卷 葡萄干面包卷 蔓越莓面包卷 伏斯达克塔 核桃伏斯达克塔 杏仁伏斯达克塔 南瓜伏斯达克塔 馅料的基本配方面包餐宴/美味组合方案

章节摘录

插图：

### 编辑推荐

当亲手从烤箱中捧出面包的那一刻，闻到了最心仪的味道，尝到了最向往的滋味，那种满足瞬间弥漫。

《风味面包 创新秘籍：面包新语2》详细介绍了法国面包、乡村面包、可颂面包等基本面包的食材和做法，并首次公开了天然酵母面团的独家制作方法。

不仅深受广大面包爱好者的欢迎，更被日本、韩国、中国台湾等地的相关机构列为专业面包师的烘焙教科书。

烘焙面包的乐趣，在于无穷无尽的变化。

每一款新面包的烘焙过程，都是一次充满新意和期待的幸福之旅！

#### 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>