

<<超人氣可頌烘焙技術>>

图书基本信息

书名：<<超人氣可頌烘焙技術>>

13位ISBN编号：9789862510780

10位ISBN编号：9862510781

出版时间：2009-11-20

出版时间：臺灣東販

作者：旭屋出版

页数：246

译者：何佩儀

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>

<<超人氣可頌烘焙技術>>

內容概要

本書特色 介紹日本人氣麵包店的36款可頌麵包，詳細教導製作可頌的材料選擇、配方比例、攪拌 & 烘烤的技巧，是專業麵包師傅必備的教科書。

內容介紹香酥鬆脆的可頌是廣受大眾喜愛的麵包之一，其金黃色澤與層次分明的外型，讓人想見一口咬下所發出的清脆聲響有多誘人；而其柔軟Q彈的內層，散發陣陣奶油香，總讓人「愛不釋口」。可頌的製作並非只有一套公式，透過配方的變化，攪拌、摺疊、烘焙動作的拿捏，能無限變化出各式各樣的可頌。

不僅外型可跳脫傳統的兩端尖角形狀，口感方面更是有酥脆、濕潤等分別。

本書介紹日本36家以可頌聞名的麵包店，公開各店人氣可頌的詳細配方，以及混合、發酵、切割、醒麵、烘烤等各步驟的作法，並由各店的麵包師傅分享製作經驗與技術，絕對能讓專業麵包師傅的實力更上層樓。

【本書目錄】008 Raret é d' uNE rArET é 012 可頌金麥 KINMUGI016 Croissant antiqueBoulangerie Benoiton020 可頌Le Ressort024 可頌PAINDUCE028特製可頌nemo Bakery & Caf é 032 可頌Pain Pigeon036 可頌Tigre040 Boule Beurre Boule Beurre Boulangerie044 可頌Boulangerie Auvergne048 可頌 La vie Exquise052 可頌Boulangerie Lebois056 可頌Le Coeur060 可頌 Bon Vivant064 Croissant Japon La boulangerie CALON068 可頌BOULANGERIE IANAK !
072 可頌 Boulangerie Sel eau ble076 可頌Boulangerie l é NA080 可頌 BROTLAND (麵包王國) 084 可頌POURQUOI 088 可頌 BOULANGERIE eze bleu092 可頌富士山熔岩窯之店 season factory 麵包果096 可頌BOULANGIE Br é -Vant 塩釜店100 石臼可頌Bakery Caf é monsieur IVAN104 可頌こなひき洞108 巴黎可頌 Boulangerie Rauk112 可頌boulangerie pour vous116 Croissant au beurreARTSAN BOULANGER ALFONSO120可頌Boulangerie Papi-Pain124 Croissant au beurreBoulangerie a bientot 箕面店128 可頌神戸御影 小麥132 可頌CHEZ SAGARA136可頌Boulangier TENDREMENT140 甜蜜可頌25あこ庵144Croissant au levainBoulangerie le feuillage148可頌La Bonton152店家介紹及可頌刊載之頁面157可頌的麵粉使用指南167 可頌的奶油使用指南

<<超人氣可頌烘焙技術>>

書籍目錄

008 Rare? d' uNE rArET?012 可頌 金麥 KINMUGI016 Croissant antique Boulangerie Benoiton020 可頌
Le Ressort024 可頌 PAINDUCE028特製可頌 nemo Bakery & Caf?032 可頌 Pain Pigeon036 可頌
Tigre040 Boule Beurre Boule Beurre Boulangerie044 可頌 Boulangerie Auvergne048 可頌 La vie
Exquise052 可頌 Boulangerie Lebois056 可頌 Le Coeur060 可頌 Bon Vivant064 Croissant Japon La
boulangerie CALON068 可頌 BOULANGERIE IANAK!
072 可頌 Boulangerie Sel eau ble076 可頌 Boulangerie I?NA080 可頌 BROTLAND (麵包王國) 084 可
頌 POURQUOI 088 可頌 BOULANGERIE eze bleu092 可頌 富士山熔岩窯之店 season factory 麵包
果096 可頌 BOULANGIE Br?-Vant ?釜店100 石臼可頌 Bakery Caf? monsieur IVAN104 可頌 108 巴黎
可頌 Boulangerie Rauk112 可頌 boulangerie pour vous116 Croissant au beurre ARTSAN BOULANGER
ALFONSO120 可頌 Boulangerie Papi-Pain124 Croissant au beurre Boulangerie a bientot 箕面店128 可頌
神戶御影 小麥132 可頌 CHEZ SAGARA136 可頌 Boulanger TENDREMENT140 甜蜜可頌25144
Croissant au levain Boulangerie le feuillage148 可頌 La Bonton152 店家介紹及可頌刊載之頁面157 可頌的
麵粉使用指南167 可頌的奶油使用指南

<<超人氣可頌烘焙技術>>

编辑推荐

介紹日本人氣麵包店的36款可頌麵包，詳細教導製作可頌的材料選擇、配方比例、攪拌 & 烘烤的技巧，是專業麵包師傅必備的教科書。

<<超人氣可頌烘焙技術>>

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>