

<<手感烘焙>>

图书基本信息

书名：<<手感烘焙>>

13位ISBN编号：9789866062360

10位ISBN编号：9866062368

出版时间：2013-4-2

出版时间：橘子

作者：李宜融

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>

<<手感烘焙>>

内容概要

從天然酵母的培養，到麵包出爐的感動
全麥種、酒種、魯邦種.....菌種培養法大公開
直接法、液種法、湯種法.....麵團發酵法大解密
嚴選歐日經典風味，獨門食譜配方，
清楚的全書超過500張步驟圖說明，詳盡的圖解示範，
在家也能輕鬆做出職人等級的美味。

2012法國世界盃麵包大賽季軍 林坤緯、黃威勳
熱情推薦

<<手感烘焙>>

作者简介

李宜融

擁有20年專業烘焙經驗，常於國內外見習新知
曾任職於聖瑪莉、亞都麗緻大飯店，
美國洛杉磯JJ BAKERY、開元食品、哈肯鋪手感烘焙；
亦投入麵包教室烘焙教學，聯華實業麵包講師。

<<手感烘焙>>

书籍目录

<<手感烘焙>>

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>