

<<面包职人的烘焙厨房>>

图书基本信息

书名：<<面包职人的烘焙厨房>>

13位ISBN编号：9789866062391

10位ISBN编号：9866062392

出版时间：2013-5-8

出版时间：橘子文化

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>

## <<面包职人的烘焙厨房>>

### 内容概要

你知道攪拌麵團時，酵母最佳溫度是幾度嗎？

為什麼基本發酵後需要翻麵呢？

而分割完的麵團為何需要經過滾圓階段？

麵團整形時，又有哪些細節是需要注意的.....

職人以最專業知識與多年的實務經驗，帶領你製作麵包零失誤。

## <<面包职人的烘焙厨房>>

### 作者简介

陳共銘

一位6年級後段班的麵包師傅，埋首於麵包製作已超過17年，擁有豐富的烘焙資歷與實務教學經驗。

麵包對他來說已經是生活一部分，藉由做麵包來享受生活，感受一切，每天做麵包來記錄著生活的點滴，將自己感受注入麵包製作中，希望自己所製作的麵包，有著跟別人不同的生命力。

## <<面包职人的烘焙厨房>>

### 书籍目录

- 烘焙小常識
- 06 烘焙基本材料
- 09 實用工具
- 12 常用模型器具
- 14 麵包製作基本流程
- 26 直接法示範
- 30 中種法—當天種示範
- 34 中種法—隔夜種示範
- 38 液種法示範
- 42 湯種法示範
- Part 1 法式麵包
- 48 樹枝麵包
- 50 法式桂圓麻花
- 52 義式蕃茄
- 54 紅豆法國
- 56 蜂果麵包
- 58 法式蜂蜜
- 60 法國番茄
- 62 馬鈴薯黑麥麵包
- 64 法式穀物蔬菜
- 66 農夫核桃
- 68 羅勒拖鞋
- 70 法式乳酪燻雞
- 72 香蒜羅勒
- 74 法國穀物麵包
- 76 黑麥牛奶鄉村
- 78 歐風起司
- Part 2 歐風麵包
- 82 雜糧金棗
- 84 黑麥薑片核桃
- 86 巧克力蔓越莓
- 88 杜仲元氣麵包
- 90 黑美人麵包
- 92 核桃夏威夷豆
- 94 黑豆軟法
- 96 紅酒葡萄麵包
- 98 蜜之 麵包
- 100 多穀物乳酪
- 102 脆皮叮丁
- 104 巧克力鄉村
- 106 黑橄欖麵包
- Part 3 台式麵包
- 110 甜心麵包
- 112 義式乳酪燻雞
- 114 金莎巧克力麵包

<<面包职人的烘焙厨房>>

- 116帕馬森麵包
- 118香蕉麵包
- 120黑蜜豆奶麵包
- 122德式芙雷之露
- Part 4歐法吐司篇
- 126黑豆漿吐司
- 128紫米吐司
- 130牛奶吐司
- 132黑芝麻蜂蜜吐司
- 134優格吐司
- 136橘香吐司
- 138鮮洋蔥吐司
- 140布里歐香橙吐司
- 142香草蜂蜜吐司

<<面包职人的烘焙厨房>>

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>