

《簡單作貝果》

图书基本信息

书名：《簡單作貝果》

13位ISBN编号：9789867245199

10位ISBN编号：9867245199

出版时间：2005

出版社：楊桃文化事業有限公司

作者：張炳賢

页数：64

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《簡單作貝果》

內容概要

緊密紮實的圈圈--貝果看到貝果，你想到了什麼？想必最直接的聯想是甜甜圈吧！貝果與甜甜圈雖同樣都是圓形環狀的麵包，但不論作法、風味及口感皆相差甚遠。

貝果（Bagel）是猶太人的傳統食物，據說，在早年基督教社會裡，常可在見到主教石棺畫中出現圓形環狀麵包，這即是Bagel的前身，而後為便於遠行攜帶，乃有中空圓形的麵包出現。到了二次大戰期間，大批猶太移民為了逃避納粹的屠殺，輾轉來到美國紐約，自此將貝果帶進美國社會，當時即以紐約為根據地，成立公會，嚴格管制製作與販售，並且只將技術傳授給自家人。

而後，隨著美國烘焙工業的興盛，貝果逐漸在全美流傳開來，而成為紐約街頭風行的食物。也因此，Bagel總讓人與New York產生了聯想。貝果外層表皮稍硬，內部組織緊密紮實，富有嚼勁，易產生飽足感，當成正餐或點心皆宜。貝果的口味可單純，也可複雜，將它橫切成二個圓，簡單塗上自己喜愛的果醬或調味醬，或者搭配水果、蔬菜、海鮮、肉品，即可變化出豐盛的異國風味。

《簡單作貝果》

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：www.tushu000.com