

# 《面包圣经》

## 图书基本信息

书名：《面包圣经》

13位ISBN编号：9787530467039

10位ISBN编号：7530467034

出版时间：2014-2-1

出版社：北京科学技术出版社

作者：罗丝·利维·贝兰堡

页数：396

译者：何文,王蕾

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](http://www.tushu000.com)

# 《面包圣经》

## 内容概要

在罗丝·利维·贝兰堡的第一本烘焙书《蛋糕圣经》问世时，她颠覆了家庭烘焙的方式。她用简单、清晰的语言解释了每个配方中的化学变化，书中还透露了很多曾经只有专业烘焙师才知道的细节。但是，与其他相关书籍相比，她的书最为突出的地方是独特的配方以及描述的方式。她口语化的表达方式使读者在尝试每个配方时都会获得成功。一位评论家这样说道：“罗丝是烘焙师、化学家、艺术家、传教士以及充满激情的老师……她的书是当之无愧的‘圣经’。”

在《面包圣经》中，罗丝表现出了非常高的专业素养，从烘焙起来最简单的不添加酵母的咖啡蛋糕到烘焙师的“圣杯”——酸面团面包。书中配有300张插图以及32页全彩照片。这本书是你完全可以信任的，是你烘焙生涯中值得学习的，并且会伴随你成长。

《面包圣经》中的配方简单易学，几乎涵盖了面包的所有种类：快速面包（如果你不善于使用酵母，你会在这个章节中找到很多自己喜欢烘焙的面包）、比斯吉、麦芬、脆薄空心松饼、英式烤面饼、英式麦芬、贝果、普雷结碱水包、犹太逾越节薄饼、扁平面包、比萨饼、佛卡夏、夏巴塔、蓬松的白面包（神奇面包应该是这样的）、葡萄干面包卷、帕克之家餐包、炉火面包、十谷物鱼雷面包、亚麻籽面包、粗粒小麦面包、法棍、法式乡村圆面包、普格利泽（有好看的大洞）、黑麦面包、标准粗黑麦面包、基本酸面团面包（还有低风险酸面团面包的配方）、布里欧修、黄油哈拉、巧克力黏面包卷、潘妮托尼、巧克力杏仁旋涡咕咕霍夫、猴子面包……

书中还有不可计数的小窍门，能够解决所有问题：如何制作发酵完美的面包而不让它塌陷？如何根据自己的时间表烘焙发酵面包？如何才能保证不会杀死酵母？怎么才能知道面团发酵得是否恰到好处？怎么判断面包已经烘焙完成（而不需要敲打或者猜测）？怎么防止面包底部粘在烤盘上面？……

在介绍原材料和工具的章节中，罗丝推荐了一些品牌的产品，进行了品牌之间的相互比较，并且列出了购买方式。

在这里，你不再需要频频猜测，虽然猜测是烘焙面包时可能会经常遇到的情况。一本《面包圣经》在手，你再也不会有烘焙时不确定的感觉了。

# 《面包圣经》

## 作者简介

罗丝·利维·贝兰堡，撰写关于面包、蛋糕和派的书籍已经有30余年，作为卡顿罗丝烹饪学校（Cordon Rose Cooking School）的烘焙导师也已经超过了10年，还曾被任命为位于罗得岛州普罗维登斯的约翰威尔士大学的荣誉客座教授。她的《蛋糕圣经》被列为国际烹饪专业协会的年度书籍，目前已经印刷了30次。罗丝居住在美国的纽约。

## 书籍目录

### 第一章 面包烘焙的10个步骤

- 一、发酵和预发酵
- 二、和面
- 三、使面团膨胀和折叠面团
- 四、分割面团和预整形
- 五、整形
- 六、割包
- 七、刷面
- 八、烘焙
- 九、冷却
- 十、切分和储存

### 第二章 快速面包、迷你快速面包、 迷你酵母面包和面糊面包

- 惊喜肉桂面包
- 蔓越莓香蕉核桃快速面包
- 胡萝卜面包
- 巧克力面包
- 美国西南部玉米奶蛋面包
- 经典玉米麦芬
- 玉米手指
- 蓝莓麦芬
- 大号香蕉麦芬
- 比斯吉
- 黄油比斯吉
- 优雅之触比斯吉
- 轻盈天使比斯吉
- 红薯比斯吉
- 司康薄饼
- 浓郁奶油生姜司康
- 爱尔兰苏打面包
- 利维贝果
- 比亚利碎洋葱面包
- 英式麦芬
- 普雷结碱水包
- 英式烤面饼
- 黄油脆薄空心松饼
- 荷兰宝贝薄松饼

### 第三章 扁平面包

- 完美比萨饼面团
- 土豆扁平比萨饼
- 多人份的土豆扁平比萨饼
- 迷迭香佛卡夏
- 新鲜香草佛卡夏
- 烧烤佛卡夏
- 西西里蔬菜比萨卷

皮塔饼  
地中海逾越节薄饼  
印度煎饼

## 第四章 三明治软面包和餐包

基础三明治白面包  
黄油餐包  
普尔曼三明治面包  
肉桂葡萄干面包  
土豆三明治面包  
轻盈香蕉面包  
红薯面包  
切达干酪面包  
意大利乳清干酪面包  
碎小麦面包  
亚麻籽面包

## 第五章 炉火面包

基本炉火面包  
经典小麦面包  
小圆面包  
土豆酪乳面包  
利维传统犹太黑麦面包  
标准粗黑麦面包  
法棍  
辛辣香草面包棒  
布琳娜的普格利泽  
托斯卡纳低盐面包  
夏巴塔  
普格利泽  
金色粗粒小麦面包  
意大利熏火腿面包圈  
啤酒面包  
曼图亚橄榄油面包  
橄榄面包  
蘑菇面包  
提洛尔谷物面包  
瑞典黑麦面包  
葡萄干山核桃面包  
新西兰杏仁无花果面包  
核桃叶子形面包  
核桃洋葱面包

## 第六章 酸面团面包

基本酸面团面包  
酸面团黑麦面包  
酸面团粗黑麦面包  
酸面团小麦谷物面包  
低风险酸面团面包

法式乡村酸面团圆面包

第七章 布里欧修家族

基本布里欧修

焦糖黏面包卷

巧克力黏面包卷

猴子面包

栗子潘妮托尼

传统哈拉

巧克力杏

# 《面包圣经》

## 精彩短评

- 1、虽然是偏重家庭的，但里面的理论详实，各种类型的面包都照顾到了，而且前期的工具啥的对于家庭操作说的比较详细，有各种比较，各类小知识能知道很多为什么这么做，而不是只是配方的堆砌，在目前国内的家庭面包书里面我觉得这才是最实用的
- 2、近来大爱做面包，真是神奇的感觉~~这本书足够详细又简单易行，简直成了我的参考书和睡前读物。
- 3、非常经典的面包制作书籍，如果精通的话完全可以去开店了
- 4、对面粉、水、酵母、盐等材料有清晰的解释。有一般教科书的理论知识，但不会枯燥无味。浸泡的概念，搅拌好材料静置20分钟再继续和面。配方详细，特别是有关于酵头的制作。很好的书。
- 5、然而并不适合中国家庭烘焙 各种器皿都木有
- 6、或许可以直戳作者的网站吧~作为入门读物很详细~
- 7、脑子抽抽了买的.....
- 8、一本搬砖，纯干货！要慢慢啃
- 9、每一个爱烘焙的人都需要一间40平的厨房
- 10、感觉就第一章比较有用。翻译得够烂，建议直接看原版呀。读下来每个食谱基本都用了baking soda和baking powder这样的膨松剂，那还自己做面包干嘛？还是日本的食谱更质朴
- 11、这本是认识不同面包之间差异的，实用性有点差。
- 12、a little
- 13、理论知识部分太深奥，不够实际。配方未尝试，比较详细。
- 14、这本不错，想做面包基本都能找到类似的方子，不过不适合新手。
- 15、我需要一个100平米的厨房！
- 16、难道不是身心灵读物？

# 《面包圣经》

## 章节试读

### 1、《面包圣经》的笔记-第351页

在我的第一份工作中，我曾跟一位中国同事学过中文。遗憾的是，他只教会了我三句话就离开了，那三句话是“你好吗”“你要去哪里”（在我的要求下教的）以及他认为在社交场合中十分礼貌的“下雨了”——天气总是很安全的话题。这已经是五十年前的事了，而我一直记得。



# 《面包圣经》

## 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](http://www.tushu000.com)