

《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

出版社：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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.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

116 帕馬森麵包

118 香蕉麵包

《面包职人的烘焙厨房》

- 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:www.tushu000.com