

《無添加的手感酵母麵包》

图书基本信息

书名：《無添加的手感酵母麵包》

13位ISBN编号：9789865944421

10位ISBN编号：9865944421

出版时间：2013-9

出版社：邦聯文化

作者：相田百合子

页数：128

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

《無添加的手感酵母麵包》

內容概要

春天用新鮮的草莓、夏天用成熟的番茄、秋天用蘋果、冬天用甜酒等等，如此般地運用當季的食材來培育酵母，就會有著無窮的樂趣。本書從培養酵母液、製作酵母種、揉捏麵糰的方式、烘焙麵包以及酵母液的運用料理等各種美味祕訣通通教給您，讓您能夠充分使用天然的酵母，不僅變化出一個個美味的異國麵包，還能做出別具風味的料理。使用自製的酵母所烘烤出獨創的麵包，不僅吃得健康又安心，其樂趣也會因此添增不少唷！

《無添加的手感酵母麵包》

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