

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

图书基本信息

书名：《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

13位ISBN编号：9787538179118

10位ISBN编号：7538179119

出版时间：2013-4

出版社：辽宁科学技术出版社

页数：143

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

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

作者简介

作者：（日本）藤田千秋 译者：孙逸增 张卓

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

书籍目录

在面包制作开始前 活用本书的6个要点 从这里开始！“基本面包”基本食材的小圆面包 丰盛食材的三角面包 法国面包风格的田园面包 山形主食面包 反复操作！“简单的每日面包”贝果两种（无装饰的和罌粟子装饰的）羊角面包 酥脆条 奶油卷 牛奶麻花面包 奶酪面包 葡萄干卷 全麦粉蜂蜜面包 荞麦粉小面包 五谷面包 全麦粉心形面包 中式烧饼芝麻面包 药草马芬 尽情享受！“主食面包和间食面包”维也纳卷 加进牛蒡的干煎面包 洋葱核桃稞麦卷 干西红柿粗面粉面包 咖喱荷兰式面包 鸡豌豆炒咖喱面包 黑豆胚芽面包 熏肉奶酪麦穗 葱花面包 口袋饼 凯撒森梅尔 草莓豆沙馅面包 五香可可面包 红豆面包 杏仁葡萄干扭形面包 巧克力豆面包卷 蔷薇面包 焦糖奶油面包 小果实面包 蝴蝶脆饼 甜瓜面包 可可甜瓜面包 操作非常简便！“不用揉面的面包”基本的简单面包 奶酪田园面包 迷你吐司面包 粗全麦粉面包 橄榄油面包 玉米面包 甘薯黑芝麻面包 香肠面包 蘸糖油炸面包 核桃仁全麦粉康帕纽面包 基本的花样面包 苹果面包 香蕉面包 白豌豆橘子皮面包 红茶香的西梅面包 巧克力木莓面包 亲手做的面包佐餐酱 10种调理黄油 大蒜黄油？豆馅黄油？槭糖浆黄油？奶酪黄油 草药黄油？胡椒黄油？焦糖核桃仁黄油 葡萄干黄油？黄豆面黄油？豆酱黄油 亲手制作果酱6种 橘子果酱？杏肉果酱？牛奶甜酱？木莓果酱 无花果果酱？西梅果酱 迪普6种 甘薯和豆腐的民族类型？红辣椒和酸奶油 蜂蜜和坚果？饭豆和黑芝麻 酸奶油和柚子胡椒？酸奶油与烤香菇 初学做面包的问与答 做面包用的基本器具 做面包用的基本材料 预先理解的基本用语 初学者的问与答 这种时候该怎么办？亲手做面包的美味保存法 索引

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

章节摘录

版权页： 插图：

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

编辑推荐

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》从简单的基本面包到享用改进型面包，分别按照程序的要点详述其操作技巧。

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

精彩短评

1、最最喜欢的细节是配方里糖和油的用量非常少，基本是最低限度，但是做出来不失柔软和甜香味，这才是真正的健康面包配方！！那些高油高糖的面包配方你敢每天吃几百克吗，不催肥才怪！照着做了从没见过的贝果，很萌的小圆包，淡淡的黄油甜香，朴实本味，吃起来毫无增肥压力。配方份量分的非常好，一次吃一小份或几小份，完美分配主食份量，不容易吃过量，避免热量摄入过多。跟着照片学整形，五谷杂粮搭配，一本书足矣。

2、主要看图片

3、感觉图片上的面包卖相不是很好吃，但是黄油用量是真心少（所以口感会一般吧）

《新手也能做!绝对好吃的手工面包》

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