

# 《古風歐陸麵包》

## 图书基本信息

书名：《古風歐陸麵包》

13位ISBN编号：9789866062247

10位ISBN编号：9866062244

出版时间：2012-10-3

出版社：橘子文化

作者：閔言樂

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)

# 《古風歐陸麵包》

## 內容概要

瑞士籍的閔言樂是香港四季酒店的甜點主廚。

他是糕餅師，曾經獲獎無數；也是著名的烘焙食譜作家，已出版作品包括「麵包教室」(Artisan Bread)、「法式甜品教室」(Never Skip Desserts)、「芝味甜品」(Got Cheese)，都是台港人氣排行榜上的烘焙專書。

這是他的第四本著作。在這本書裡，閔言樂精挑了40多款經典和常見歐陸麵包，介紹它們的家常做法

，透過詳盡講解和清楚的步驟分解圖，化繁為簡，讓人人都可以在家烘焙出正宗的古歐風麵包。

# 《古風歐陸麵包》

## 作者簡介

### 關於作者

Gregoire Michaud

瑞士籍的閔言樂是糕餅師，曾獲獎無數。

從Pâtisserie Du Pont「整餅」開始做起，繼而在瑞士洛桑飯店管理大學取得酒店管理的學位，因為職務之便，遊遍全世界。1992年起投身糕餅藝術，駐足香港，搖身成為烘焙專家，幾乎日日與麵包為伍。

目前是六星級飯店四季酒店甜點主廚。

他也是食譜作家，已出版作品包括「麵包教室」(Artisan Bread)、「法式甜品教室」(Never Skip Desserts)、「芝味甜品」(Got Cheese)，這是他的第四本書。

他致力於保持食物的真味，採用優質食材，製作真正的麵包，堅信所謂「真味道」的麵包。

# 《古風歐陸麵包》

## 書籍目錄

目錄：

### CONTENTS目錄

002 Foreword 序言

006 Preface 前言

010 How does it work? 麵包是怎樣做成的？

A touch of sweetness 甜麵包的接觸

032 Candied Ginger Pan D'oro 蜜餞薑粒皇家麵包

034 King's Bread 皇冠麵包

036 Sweet Potato & Caramelized Chinese Walnut "Cocotte" 地瓜焦糖核桃麵包

038 Pearl Sugar & Chocolate Bread 珍珠糖巧克力麵包

040 Hazelnut Praline Flaky Rolls 榛果巧克力脆卷

042 Pecan and Raisin Boule 葡萄乾核桃麵包

044 Coconut Palm Sugar Roll 椰糖奶油捲

046 Dark Chocolate and Sour Cherry Bread 黑巧克力酸櫻桃麵包

048 Thick Dried Fruit Loaf 乾果麵包

050 Saffron Vanilla Cuchaille 番紅花香草麵包

052 Prune Walnut Bread 梅乾核桃麵包

054 Pear Frangipane Brioche 洋梨杏仁塔

The arrogance of salt 了不起的鹹麵包

058 Portobello Mushroom Country Bread 大蘑菇鄉村麵包

060 Sun Dried Tomatoes &

Pancetta Rolls 番茄乾意式培根捲

062 Gruyere Cheese & Paprika Twist 辣椒格魯耶起司條

064 Baby Onion and Chervil Bites 法式小洋蔥

066 Tomato Chili Pretzel 德國番茄辣椒椒鹽脆餅

068 Confit Garlic & Oregano

Schiacciata 大蒜奧勒岡扁麵包

070 Kalamata Olives Baguette 希臘黑橄欖法國麵包

072 Fresh Rosemary Pav? 新鮮迷迭香麵包

074 Black Pepper & Fennel Taralli 黑胡椒茴香脆條

076 Crispy Pine Nuts Basil Rolls 香脆松子羅勒卷

078 Grenaille Potato and Lemon Thyme Focaccia 小馬鈴薯檸檬百里香比薩

080 Bacon & Herbs Epi 培根香草麥穗

082 Arugula & Parma Ham Pizza 帕馬火腿芝麻菜比薩

084 Russian Pampushka 蒜蓉香草俄羅斯麵包

086 Red Bell Pepper and Bagnes Cheese Rolls 紅甜椒瑞士起司卷

088 Piment d'Espelette Lavosh 法國紅辣椒薄脆

090 Provençal Fougasse 普羅旺斯面具

092 Garlic Parsley Brioche Needle 大蒜洋香菜麵包

094 Cider Raisins, Smoked Bacon and Coriander Rolls 培根葡萄乾小法國

Almost untouchable 跨世紀麵包

098 French Baguette 法式長麵包

100 Buckwheat Pillow Bread 蕎麥枕頭麵包

102 Petite Tresse au Beurre 瑞士辮子麵包

104 Seeded Oval 黑麥雜糧麵包

106 Whole Wheat Irish Soda Bread 全麥愛爾蘭蘇打麵包

108 Classic Ciabatta 意大利脫鞋麵包

## 《古風歐陸麵包》

- 110 CRUMB 造型麵包
- 112 Spelt Farmer Bread 斯佩爾特小麥農夫麵包
- 114 Light Roselle Rye Boule 洛神花黑麥麵包
- 116 Caraway Bordelaise Crown 孜然波爾多皇冠麵包
- 118 Fabrice Country Stick 鄉村麵包棒
- 120 Horseradish Flaxseed
- Semolina Squares 辣根亞麻籽粗麥方塊麵包
- 122 Seaweed Lemon Pain de Mie 海藻檸檬絲吐司
- 124 Whole Wheat Pain de Mie 全麥吐司
- 126 Glossary of baking terms 烘焙術語彙編
- 128 Acknowledgements 鳴謝

# 《古風歐陸麵包》

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