

# 《自己做才安心·面包机的幸福食》

## 图书基本信息

书名：《自己做才安心·面包机的幸福食光》

13位ISBN编号：9787200116017

出版时间：2016-1-18

作者：吕汉智

页数：116

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)

# 《自己做才安心·面包机的幸福食》

## 内容概要

本书除了介绍11种面包机的基本模式外，还收集了超人气土司、美味内陷面包、甜蜜巧克力与糕点以及天然健康果酱与酸奶四大类别40种的美食配方。你还可以通过改变原材料、添加不同的馅料来做出各种创意面包；书中介绍的每个配方中的材料都是经过计算得出的“黄金配比”，还计算出总重量和总热量，既营养又健康；再配上详细的步骤图，即使是烘焙新手也能轻松地烤出香甜的面包。你只需备好材料，轻松按下按键，面包、点心、果酱、酸奶……最天然健康的美味一机搞定，和家人一起烘焙幸福食光吧！

# 《自己做才安心·面包机的幸福食》

## 作者简介

吕汉智

从事烘焙行业已经超过20年，对面包的热爱一直从年轻燃烧至今。“最不起眼的美味最简单”，这句话是他的座右铭。对他而言，做面包不只是单纯做生意，而是一步一个脚印地把健康的元素融入面包中，希望品尝的人都能从中吃到面包师傅对面包的爱与用心。

经历

1998年至今 维也纳欧式手工烘焙坊 总监

2008~2011年 台北市糕饼商业同业公会 监事

2009年 CIA烹饪学校California Raisins Study Tour毕业

2012年至今 福星食品有限公司 顾问

2014年 上海克莉丝汀国际控股公司食品研发顾问

# 《自己做才安心·面包机的幸福食》

## 书籍目录

- 1关于面包机
- 4基本工具介绍
- 5基本食材介绍
- 9面包机基本模式介绍
- 12面包机12款基本模式面包制作
- Chapter1
- 超人气吐司
- 番茄吐司
- 流泪吐司
- 亚麻籽吐司
- 黑芝麻吐司
- 蔓越莓吐司
- 洋葱培根吐司
- 甜橙麻花吐司
- 杂粮吐司
- 果乳酪吐司
- 抹茶相思吐司
- 蔬菜吐司
- 乳酪火腿吐司
- 黑豆吐司
- 紫薯蔓越莓吐司
- Chapter2
- 美味内馅面包
- 养生枸杞面包
- 佛卡夏面包
- 贝果
- 橙香巧克力面包
- 裸麦四彩豆卷
- 紫芋麻薯面包
- 红酒凤梨面包
- 红豆牛奶面包
- 咖啡菠萝面包
- 罗勒佛卡夏
- 黑糖麻薯面包
- 紫米南瓜面包
- 米面包
- 缤纷水果篮
- 燕麦地瓜小餐包
- 裸麦乡村
- Chapter3
- 甜蜜巧克力与糕点
- 生巧克力
- 桂圆蛋糕
- 水果蛋糕
- 蓝莓蛋糕
- Chapter4
- 天然健康果酱与酸奶

# 《自己做才安心·面包机的幸福食》

草莓酸奶

草莓柠檬果酱

蜂蜜苹果果酱

凤梨莱姆果酱

奇异果香橙果酱

黑糖酸奶

附录

面包机模式操作与食谱对照表

## 《自己做才安心·面包机的幸福食》

### 精彩短评

- 1、这本书是引进台版的，整体排版很大方，不像大陆一些书，糊糊的一点儿也不讲究的总体来说给新手看的，容易上手，清晰明了
- 2、图拍得好看，手残能成功，便宜，就酱。ps.自己做一下就会知道，要达到你印象中面包该有的甜味得放多少糖.....
- 3、刚拿到这本书的时候就被书里的图片所吸引住了，太漂亮了，忍不住想立刻动手diy，而且内容也很实用、有趣，正好家里有小宝宝，周末已经陪孩子做过几次亲子面包啦！很赞！
- 4、精美的图片，实用的方法，细致入微的讲解，让我这个生手迅速成为达人！
- 5、看起来很简单
- 6、本书除了介绍11种面包机的基本模式外，还收集了超人气土司、美味内陷面包、甜蜜巧克力与糕点以及天然健康果酱与酸奶四大类别40种的美食配方。你还可以通过改变原材料、添加不同的馅料来做出各种创意面包；书中介绍的每个配方中的材料都是经过计算得出的“黄金配比”，还计算出总重量和总热量，既营养又健康；再配上详细的步骤图，即使是烘焙新手也能轻松地烤出香甜的面包。你只需备好材料，轻松按下按键，面包、点心、果酱、酸奶.....最天然健康的美味一机搞定，和家人一起烘焙幸福食光吧！

# 《自己做才安心·面包机的幸福食》

## 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)