

# 《面包教科书:基本面包烘焙秘籍》

## 图书基本信息

书名：《面包教科书:基本面包烘焙秘籍》

13位ISBN编号：9787544266758

10位ISBN编号：7544266753

出版时间：2013-9-1

出版社：南海出版公司

作者：西川功晃

页数：135

译者：赵可

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)

# 《面包教科书:基本面包烘焙秘籍》

## 内容概要

日本最受欢迎的面包师传授烘焙秘籍《面包教科书：基本面包烘焙秘籍》，全彩图手把手教你烘焙美味面包！7大类，近40种基本面包的详细烘焙过程！日本、韩国、新加坡、中国台湾和香港相关机构专业面包师烘焙教科书

# 《面包教科书:基本面包烘焙秘籍》

## 作者简介

日本著名面包师，1963年生于日本京都，东京知名面包房“Boulangerie Comme Chinois”和“Boulangerie Comme Chinois and Honest Cafe”的创始人，他善于将传统菜肴和甜点的制作方法融入面包的烘焙过程中，赋予了面包新的生命，陆续研发出多种深受欢迎的面包新品。著有《面包教科书》等。

# 《面包教科书:基本面包烘焙秘籍》

## 精彩短评

- 1、不适合家庭烘焙 一次动辄1kg 2kg的面团...揉得起烤箱也放不下啊 还有发酵机什么的 简直羡慕cry 理论和方法可以借鉴【面团都很湿 用国内面粉的还是不要学西川大大用中筋粉做吐司了】
- 2、可以拿来开店
- 3、还不错。讲解也很详细。就是量比较大，适合开店？而且比较机械化，不是手工来做的。
- 4、今年想学做面包，很大的图和说明，读过保存了图片，等待制作。

# 《面包教科书:基本面包烘焙秘籍》

## 精彩书评

1、对于一本面包制作配方来说，排版和图片都不错，整本书主要介绍的是欧式面包，现在也越来越流行。硬包的配方里面都需要天然发酵面团，书里的制作配方相当复杂，但按照配方制作的老面应该会很有风味。准备尝试制作西川的吐司试试。

# 《面包教科书:基本面包烘焙秘籍》

## 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)