

《简简单单做面包》

图书基本信息

书名：《简简单单做面包》

13位ISBN编号：9787550270325

出版时间：2016-6

作者：[日]岛津睦子

页数：128

译者：黄镜蓓

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

《简简单单做面包》

内容概要

资深面包职人，30余年料理教室从业经验
让您在家享用安心100%的美味手作面包

.....

编辑推荐

具有迷人香气和风味的面包在我们的生活中扮演着越来越重要的角色，但是多数情况下，我们更习惯到面包店购买成品，很少自己在家制作。其实，面包制作可以很简单，该揉捏时就揉捏，该花时间等待醒面就花时间等待，让赋予面包风味跟香气的酵母努力工作，孕育出自然的风味，就算是新手，也一定能做出让人念念不忘的美味面包。

作者岛津睦子是一位资深面包职人，曾留学德国，专门学习面包西点制作。回到日本后，开设家庭料理教室，致力于教学生在家做出天然健康的美味面包。本书汇集作者多年教学经验，使用大量分解步骤图，便于读者更好地理解制作技巧，同时避免出现深奥的专业术语，消除新手顾虑，轻轻松松开始烘焙生活。在家自己烤的面包里，包含了对家人满满的爱，面包的香气会带给我们大大的幸福。

.....

内容简介

本书详细地介绍了面包制作的基本方法，从工具选择到面包制作步骤、制作技巧，都一一作了解说。书中选取了奶酪面包、英式吐司、法式面包、可颂等近五十种超人气面包，每一个食谱都附有详尽的步骤图，清晰直观，简单易懂。即使是初学者，也能轻松做出让人念念不忘的美味面包。

《简简单单做面包》

作者简介

岛津睦子，日本面包、点心研究家。大学毕业后，留学德国，学习制作欧洲面包和点心。

《简简单单做面包》

书籍目录

前 言
目 录

- 第1章 利用冰箱低温发酵来制作面包
- 第2章 以基本面团做成的五种面包
- 第3章 能与料理搭配使用的餐点面包
- 第4章 追求天然的健康面包
- 第5章 可颂面包与丹麦面包
- 第6章 调理面包与甜面包

《简简单单做面包》

精彩短评

- 1、自己在家也能上手做的面包~ 按着书中步骤来做的面包~花时间去等待就能吃上好吃的面包了。
- 2、感觉写的太过简单了。又买了几本，对比一下再来追评。
- 3、面包制作可以很简单，新手也能做出让人念念不忘的美味面包。
- 4、有简单的面包制作相关知识，每款面包制作的步骤也很详细，给人可以信赖的感觉。封面俗气了~
- 5、作为面包小达人 购入了各种工具 看着按步骤花心血的面包从烤箱的柔光中蓬发就像神奇的种子~
- 6、光看封面就好有食欲了呢。
- 7、很适合初学者!介绍了100多种面包的做法!而且步骤细致，图多!做面包主要就是靠醒面团的功夫了，简单易学，做面包必备!
- 8、帮助新手上手
- 9、还不错，仔细看了一遍，准备照着做几款。

1、《自控力》上说嗜甜并不是我们的错我们的祖先曾在食物短缺的时候靠着甜食才得以生存强大的先天基因我们无法抗拒会被面包所吸引，完全在情理之中（这句人家没说）曾经有过每天吃一个面包，一周涨3斤的体验。对于这样一枚淀粉易胖体质的面食爱好者来说，感觉就像终于遇到了真命天子结果发现对方是世代的死敌一样生无可恋，完全是靠阶段性要好看的意志力在奋力抵抗。还好自己不能吃的时候，可以看别人吃来补。日式面包以柔软著称，对那种陷进牙齿里的绕指柔就是情有独钟。虽然不是面包的发源地，但仰仗着他们真的很喜欢把别人的好学问学精，然后加上自己的元素做出了自己的风格。除了柔软以外，日式面包也带上了这个国家独有的调调：充满人情的踏实，毫无功利心物质欲，纯净得就像森林里的空气。面包和汤和猫咪好天气》一间老店改成了只提供面包和汤的食堂，踏踏实实，平平静静，独善其身，与人为善。《小森林》烤面包，做酸米酒，做巧克力榛子酱，西红柿拌面，核桃饭，糖煮板栗，烤地瓜干.....活得像一棵树，自然原生。《幸福的面包》《小森林》的夫妻版，把蔬菜店和花店都拍得如同仙境一般，然而人的世界确是不可能这么精致。《简简单单做面包》有美图、有美食、有制作手法。无论你身处何处，做着怎样的工作，经历着什么，都需要关照自己的内心和胃。我饿了，想吃面包，总能找到治愈你的那一款。

2、我小时候很喜欢吃面包。甚至好像说过，为了吃面包，要去国外留学。当然最后我没有留学，而是去意大利工作了一年左右的时间。身在意大利，自然要吃在意大利。我从一个“中国胃”患者逐渐变成了一个意大利美食爱好者。原因主要是因为一是在国外的中餐实在难吃，二是因为意大利菜实在是经典与丰富，好吃的东西也绝不仅仅只是比萨和通心粉，而是太多太多。要知道意大利美食是欧洲美食的起源，法餐目前在国际上的地位很高，但无论现在法餐受到更多的推崇，它的根源来自于意大利。意大利是一个神奇的国度，虽然面积不太，但是却有非常丰富的文化，体现在语言，美食，艺术等等方面。不同的地区，有不同的饮食，即使相隔只有几十公里的小镇，他们的语言的发音，饮食或者是同一道菜的做法也会与邻镇有所不同。这大概是意大利人内心所流淌的血液造就的，他们非常崇尚个性和创造，所以在全世界鲜见意大利的极大的公司和财团，然而在服装、美食、文化、艺术、设计等各个领域，意大利作品绝对是名声在外。作为一个中国人，如果有接触过意大利餐，那么，真的会觉得，美国、德国、英国、韩国这些地方是不合适去享受的，因为东西都太难吃。美国人据说吃的最多的就是汉堡类的快餐；德国最有名的食品是香肠和猪肘，油脂厚重且卖相有时很不讨喜（有一次我们在餐厅吃的香肠盘成一堆，很像便便.....，实在胃口全无）；而英国人吃的东西，很难做到色香味俱全；韩国人的饮食则过于清淡，除了烤牛肉，其它食物可谓清汤寡水，很难有好食欲--千万不要被大长今所蒙蔽。这也是为什么我们说绝大多数中国人都有一个“中国胃”，首先是因为国外的饮食，与国内的饮食差别确实较大。从食材到烹饪方法。另一个很重要的原因就是中国菜，实在是太好吃太丰富了！好了，说回面包。虽然意大利美食确实很丰富，很好吃，但是回国之后，吃到同样丰富美味的中餐，对意大利菜也就没有什么挂念了。唯一让我心心念念的，是他们的面包！我在中国再也没有吃过和意大利一样的好吃的面包。不论哪个面包坊，不论出差时候偶尔去四星，五星的宾馆吃饭，或者去意大利人开的餐厅吃饭。一直没有找到品质一样的面包！大家也许会说，你说的太夸张了。不就是面包，国内哪里做不出好吃的呢？我要说，真心不一样。我小时候喜欢的面包多是松软的。现在去面包坊里的面包也多是松松的软软的，放了蛋奶糖油，各种馅—豆沙，提子，椰蓉，奶油，肉松，等等。松软的面包大多看起来大，使劲一捏，缩成一小点了。撕开也是丝丝缕缕的联系。味道多来自各种调味，而不是真真的面香——我称为“面包的真正味道”！但是意大利的面包绝大多数都不是这样松软的。我最爱的一种大约拳头大小的圆面包。这种面包多是外酥里软的。也就是外面的壳酥酥脆脆的口感，里面的瓤有致密的香软。还有一种直接是脆的，长棍状，里外一样酥脆。还有一种就是切片了。切片面包有时会有一些果仁或者香料，很多是白面包。这些白面包，在餐前及餐中单吃，或者配合沙拉，或者配合橄榄油，或者配一点奶酪，都是非常好吃的。关于对欧洲面包的看法，我曾经的一位西班牙老板有和我同样的想法。他也很注重面包的口感，认为国内难吃到欧洲同样品质的面包。有一次他在中国的家里请我们吃饭，为了给大家买到新鲜的，好吃面包，特意去面包店里等刚出炉的法棍。刚刚拿回来的法棍，口感还不错，但等到凉了之后，外面的壳就变得很难嚼动了。我时常会纳闷，为什么在中国就做不出欧洲同样好吃的面包呢？终于，在最近的看到的一本书里，我觉得找到了答案。这本书是日本的岛津铝子的《简简单单做面包》。这是一本十分精美的书，以至于一看封面我就被打动了。书拿在手里的感觉更是沉甸甸的。126页的内容，给出了60多种面包的做法。从软式法国

《简简单单做面包》

面包到基本的面团面包，到天然的健康面包，到可颂面包，丹麦面包，到各种餐点面包，调理面包，甜面包，可以说无所不包。图片也相当的精美，全部都是实际照片，每看一张，都仿佛可以嗅到烤熟的香味，触碰到松软的面团，体会到在嘴里面包独特的香甜和口感……这绝对是一本非常适合收藏的书！其次，对于爱面包的人来说，它是一本全面的制作指导。看看里面涉及到的各种细节，就会明白为什么面包会有不同的口感了。读过几页之后，就会发现，做面包其实是非常有学问的。这本书把面团当了一个生命体在对待。它会说“用刮刀或者刮板分割面团时要一口气切下去，否则很容易切坏面团…”，“因此一定要醒面，让面团休息一下”。而最前面简单的几页就让我对面包有了以前从未有过的深刻理解。也许只有深入的了解面包，才能知道怎么样做出好吃的面包吧！“做面包的材料”里列出了高筋面粉，低筋面粉，法国面包专用粉，荞麦粉，黑麦粉，全麦粉，不同的面粉，会产生不同的麸质？而麸质又是什么呢？书中专业的解释了麸质的形成：“面包中含有的麦谷蛋白及麦胶蛋白对面包有很大的影响，这两种蛋白质加入水分并揉捏后，就会产生黏性以及有弹性的网状组织，这种网状组织就是麸质。面包是靠着麸质的网状组织延展，并包覆住酵母发酵时所产生的二氧化碳，才能够膨胀起来的。”“面粉中又以高筋面粉的麦谷蛋白和麦胶蛋白含量最高，这就是为什么制作以酵母发酵的面包必须使用高筋面粉。”就这么简单的几句话。立即让我对面包制作的机理有了本质的认识！书中还提到了酵母分为天然酵母和酵母，酵母是单细胞生物。发酵的方式也分为很多种，不像我们小时候看妈妈发酵，总是把掺了酵母的面放在一个温暖的盆里盖上盖，夏天放在厨房桌上，冬天放在暖气片旁边。在这本书里说，比起高温短时间发酵，低温长时间发酵，更能做出好的面团。所以，其中的一个发酵方式是在冰箱里进行第一次发酵。这是不是第一次听说呢？在冰箱里那么冷的地方也可以发酵吗？是的，而且据说这样，会让肤质延展性提升，而且呢，适合不太会揉捏面团的人。如此看来，这真是适合懒人以及初学者的方法了。所谓“简简单单”做面包，这本书真的做到了。介绍的第一种面包，就是利用冰箱低温发酵来制作很经典的软式法国面包。按照图片的详细说明，以及非常精确的图片，一步一步的看下来，真的觉得做面包是一件非常简单，又非常具有艺术感的事情。如果你有孩子，那么你就会知道，做面包也是一件非常有意思的手工作业，而做出来的东西有香喷喷的可以吃，这种感觉实在是太美妙了。我想，等我买了全套炊具之后，这个就会是我要做的第一款面包啦！第二个，就是我念念不忘的各式佐餐包和意大利面包了，如图般诱人。然后，酥酥脆脆的脆面包条！这个面包，是随时随地可以放在嘴里的，又健康又美味的小零食。可以做成各种口味。再也不用担心孩子去吃，袋装的，有各种调味剂的食品了。还让我心仪的就是意大利脆饼，“经过两次烘烤的意大利脆饼呈现较硬的酥脆口感，建议在咖啡或红酒里浸泡一下再享用”，哇，你能够想到面包配红酒的感觉吗？或者面包配咖啡的感觉？我仿佛已经闻到醇厚的美酒和焦香的Espresso咖啡了！书中还有其它各国的经典：法国的布里欧修，英式山形吐司，德国布洛特，丹麦奶酪棒，印度南饼……布里欧修能够引起人无限遐想，激动手冲动的，才是一本好的工具书！这本书成功地做到了！不说了，我现在就要去买全套厨具来开始自己的面包制作之旅了！

《简简单单做面包》

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