

《荻山和也的手作面包2》

图书基本信息

书名：《荻山和也的手作面包2》

13位ISBN编号：9787553765678

作者：[日]荻山和也

页数：96

译者：马婷婷

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

《荻山和也的手作面包2》

内容概要

本书中介绍了“用面包机和面并烘烤”“用面包机和面后，取出成形然后放回烘烤”以及“成形后用烤箱烘烤、油炸”等几种方式制作的食谱。制作过程由简到难，适合初中高各个阶段的烘焙爱好者。同时配有超详细步骤图解和文字说明，是一本非常实用的面包制作教程。

《荻山和也的手作面包2》

作者简介

荻山和也

面包料理研究家，被面粉做成面包的过程所吸引，曾跟随日本“面包研究家第一人”竹野丰子学习。为追求地道的面包制作，曾访问欧洲等地。之后以其所学为基础研制出荻山独家面包食谱，一经推出便广受好评。此外，他致力于家用面包机的使用研究，以其精心计算的配比，即便是初学者也能做出美味面包，所以深受欢迎。现在，作者活跃在料理教室、商品开发、写作等多个领域。主要著作有《荻山和也的手作面包》等。

《荻山和也的手作面包2》

书籍目录

CONTENTS

目录

03 写在开篇的话

04 如何阅读本书食谱

Chapter 1

基础面包的制作

08 基础面包

Chapter 2

一键出炉的点心面包

12 苹果生姜面包

13 香橙巧克力面包

15 黄油顶级面包

16 巴旦木牛奶面包

17 全麦黄油高级面包

18 芒果酸奶面包

19 黑麦香蕉面包

20 红豆巧克力面包

21 黑芝麻豆浆面包

22 果汁软糖饼干面包

23 潘纳多尼面包

24 香橙红茶面包

25 红薯苹果面包

27 牛蒡牛奶面包

28 南瓜蜂蜜面包

29 香蕉蓝莓面包

30 白巧克力香橙面包

31 巧克力酱和巧克力碎面包

32 板栗牛奶面包

33 焙茶蜂蜜面包

34 抹茶炼乳面包

35 黑蜜核桃仁面包

37 焦糖葡萄干面包

38 日式甜咸糯米团面包

39 奶油切片面包

40 印度奶茶面包

41 黑芝麻花生酱面包

42 枫糖迷迭香面包

43 布里欧修切片面包

44 苹果焦糖奶油奶酪面包

Chapter 3

丰富的佐餐面包

47 豆奶芝麻明太子面包

48 罗勒维也纳香肠吐司

49 黑橄榄黑胡椒面包

50 葡萄干培根面包

51 辣豆面包

53 荞麦卡蒙贝尔奶酪面包

《荻山和也的手作面包2》

54金枪鱼番茄蒜味面包

55烤鸡肉奶油奶酪面包

57香葱味噌鸡肉面包

58培根布里欧修

59韩国泡菜法式面包

61咖喱风味豆子面包

62奶酪核桃仁面包

63菠菜培根面包

64乌冬海苔面包

Chapter 4

烤箱烤制和成形后再烘烤的面包

66巧克力丹麦酥

69葡萄干丹麦酥

70巧克力贝果

73甜甜圈

74史多伦

76基本款蜜瓜包

78巧克力蜜瓜包

79枫糖蜜瓜包

80抹茶蜜瓜包

81黑糖蜜瓜包

82怀旧蜜瓜包

83螺旋葡萄干面包

84苹果酥皮面包

86黑蜜黄豆粉面包卷

87巴旦木奶油顶级面包

88巧克力大理石面包

90抹茶大理石面包

92材料和工具

94荻山和也的简单建议

《荻山和也的手作面包2》

精彩短评

- 1、轻松易学的营养早餐从今天开始。每次看到同事们自己亲手制作的好吃又营养的面包，总是很羡慕，暗暗发誓也要自己在家学一学，可惜不是苦于时间就是材料太过复杂，今天看到荻山和也的这本书后，感觉零基础的我，也能轻松在家搞定。
- 2、专业的一本面包机料理书，终于可以做出花样繁多的面包了！
- 3、每款面包都配有制作过程的示范图片，并有详细的步骤说明，保证一学就会。

《荻山和也的手作面包2》

精彩书评

1、我对做面包的兴趣说来有点幼稚，是小时候看过的一部动漫——日式面包王。当时被动画中的情节所打动，燃烧了自己心中做面包的洪荒之力。在大家的印象里，面包是西方国家日常生活必备的饮食之一。虽然近几年，它在中国同样受到了大家的追捧，但感觉远不如我国的窝头馒头等“横菜”实在。其实，这就是大家对手工面包有一些误区了，我们的爸妈总是觉得面包又甜甚至腻的慌，又没什么花样，其实真的是这样吗？如果会做面包的人，他们做出来的面包可以一天一样，半年都不会重复，而不会做面包的人，只会面粉+鸡蛋+牛奶+酵母，统统倒入面包机，一键启动而已。如果让我吃这种“简单而又粗糙”的面包，我也会对馒头烙饼有十分的衷心，毕竟他们还能摸各种腐乳酱料，至少能换换口味。《荻山和也的手作面包2》就是教大家用最简单的面包机，如果做出60多种的不同花样面包。而且他所教的不同种类面包，还同样可以做到老少咸宜。有孩子爱吃的点心面包，也有适合中老年人的佐餐面包，种类繁多，不失新鲜感。最主要的是，替你省去了操心烤箱火候风力等操作，只需要——面包机。当然我也知道，好吃的食物总是需要花时间去研究的！面包也是如此：准备材料、揉面、发酵、塑形、烘烤以及最后的装饰，每一步都必须小心谨慎，按要求完成，才能制作出可口的面包。在第一部《荻山和也的手作面包》中，荻山和也就教大家他自己独特的发酵方法，让手工面包简单易学又美味。在这第二部中，你只要按照他所给原料的比例调配好就可以了，剩下的都教给面包机来完成。是不是省省心呢？对于自己手工做出来的面包，安全又健康，快来一起开启这面包之旅吧！

2、生了宝宝以后，我励志做一个满分的好妈妈，无论是正餐还是加餐，都尽量亲力亲为，用满满的爱心填饱宝宝的小肚肚。随着宝宝日渐长大，对甜点产生了越来越浓厚的兴趣，为了让宝宝吃上放心的甜点，我把面包机和烤箱搬回家，每天研究不同配比，力争做出最好吃的蛋糕和面包。然而事实是，蛋糕容易烤，面包不好做。不是太硬，就是太干，要么就是不起发，渐渐地，我对做面包越来越灰心。《荻山和也的手作面包》的问世，重新燃起了我自制面包的信心，在这本书中，荻山和也教给我们用面包机和面并烘烤、用面包机和面后，取出成形然后放回烘烤以及成形后用烤箱烘烤、油炸等几种方式制作的食谱。荻山和也在多年的烘焙实践中，自创了一系列适合自己在家做的健康无添加面包的最佳配比，苹果生姜面包、香橙巧克力面包、香蕉蓝莓面包、板栗牛奶面包……每一款都是独创的美味。这些面包散发着食材的天然风味，看起来简单朴素，却能为你补充需要的能量和多种营养，让你时刻保持充沛活力。书中按难易程度划分，从简单的基础面包到稍具难度的佐餐面包、成形后再烘烤的面包，详细地介绍了手作面包的原料配比和详细做法，对于容易被忽略的事项也给予了贴心提示。62种适合各类场合的创意配方，上百张高清全彩大图，从精准、丰富的原料准备到超详实的制作方法，每个步骤都能看到细节。另外还特别单独介绍了手作面包用到材料和工具，它们也是重要的组成部分。从头开始一步一步地学，一步一步地做，你一定也能做出美味可口的手作面包。匆忙的早上、倦怠的午后，就用自制的手作面包做早餐、零食为身体及时补充能量吧。一起尽享美味，动力满满一整天。

3、“手作面包”是如今最有噱头的招牌语。大街上大大小小的面包店，几乎都用到了这个词语，尤其是古早味就是以手作面包出名的。当然，手工面包最注重的就是发酵，发酵是手工面包品质的基石，但这一步就为难了万千的烘焙爱好者。在《荻山和也的手作面包1》中，介绍了他独创的冷藏发酵法，经过自己的操作，确实比以往传统的方法更简单一些，有兴趣的朋友可以去看下那本书。《荻山和也的手作面包2》是第一部的序曲，有相似又有很大不同。相似的是它们都适合从零基础开始学习的新手，又适合有烘焙基础的老手。不同的是第二本中着重介绍了用面包机，如何变着花样的做出几十种不同风味的手工面包。面包机想必几乎每个烘焙爱好者人手一台，但是，确只会做那些简单又普通的白面包，有时候量添加的不对，做出的面包又硬又不好入口。但这本书，用荻山和也自己独特的方法就能让这些小小的面团变身成可爱的面包。这些面包在酵母的作用下，变身为形状各异又不失可爱的面包，让你每天与不同的面包邂逅，你是否充满期待呢？说了这么多，更应该记住的是，面包也是有感悟的，它会歌唱，还拥有强大无比的生命力的！别看那一块块的面包，谁敢说它还是那么简单呢！

《荻山和也的手作面包2》

章节试读

- 1、《荻山和也的手作面包2》的笔记-第88页
- 2、《荻山和也的手作面包2》的笔记-第33页

《荻山和也的手作面包2》

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