

《52款免揉面包》

图书基本信息

书名：《52款免揉面包》

13位ISBN编号：9787502052844

出版时间：2016-8

作者：藤田千秋

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

《52款免揉面包》

内容概要

一般的面包制作都需要“揉面”这个步骤，揉面的力度和时间不够，或是面团膨胀的程度不够，都不能做出好吃的面包。《52款免揉面包》完美地解决了这个问题，让新手无需揉面就能做出好吃的面包。免揉面包有4个显著优点：1.不费力；2.步骤少；3.无需体积庞大的揉面台；4.不会把厨房变成“战场”。本书共有五个章节，前两章介绍基础大面包、餐包和模具面包的制作方法，第三章介绍短时间就能完成的面包，第四章介绍面包配菜、沙拉、汤、果酱、黄油的作法，第五章是基本原料和使用工具的介绍。详细的步骤图解为烘焙新手答疑解惑，手把手教会烘焙初学者成功做出既营养又可口的面包！

《52款免揉面包》

作者简介

料理研究家。毕业于“岛津睦子烘焙学校”，主修面包制作。1994年开始在家创办面包和午餐教室“C's table”，她编写的食谱也经常出现在杂志和书籍里，尤其是让初学者零失败的面包食谱更是好评如潮。著有《多味百吉饼》（日东书院本社）、《用一个碗制作免揉面包》（河出书房新社）等。

《52款免揉面包》

书籍目录

本书的使用方法
面包制作过程的“困境”！
免揉面包其实很简单
专栏 各式裂纹的划法
免揉面包的优点！
免揉面包的时间分配
免揉面包的时间速查表

第一章不要模具！无需切分！完整独立的烘焙面包

基本的圆形大面包
无花果 & 核桃全麦面包
番茄干圆包
罂粟籽柠檬皮圆包
两款佛卡夏（黑橄榄、青豆）
杏鲍菇甘栗方包
牛奶柠檬手撕包
香甜的南瓜手撕包
基本法棍
红酒西梅法棍
洋葱香肠法棍
玉米青豆面包卷
专栏 各式裂纹的划法

第二章掌握切分技巧！餐包 & 使用模具制作的烘焙面包

基本的葡萄干餐包
南瓜餐包
芝麻奶酪餐包
茄汁紫苏迷你法棍
培根麦穗包
黑糖花生扭花面包
可乐饼面包
烤咖喱包
芝麻馅饼
香瓜面包
基本的迷你切片面包
番薯迷你切片面包
奶酪迷你切片面包
肉桂卷式迷你切片面包
培根罗勒面包
香蕉核桃面包
红茶西梅面包
咖啡奶油面包
专栏 花样繁多配料的各种变化

第三章从制作到完成只需 40 分钟！无需等待可直接烘烤的面包

基本的苏打面包
培根 & 玉米面包

《52款免揉面包》

菠萝 & 椰子面包
木莓 & 白巧克力面包
法式土豆咸蛋糕
法式胡萝卜咸蛋糕
法式西葫芦咸蛋糕
红辣椒奶油奶酪玛芬
甜脆苹果玛芬
木斯理玛芬
基本的奶酪司康
红豆馅饼式司康
咖啡 & 巧克力豆司康
迷你羊角司康
香肠卷司康
面包棍
专栏 剩余面包的美味再利用

第四章款待亲友的首选菜肴 与面包结合的趣味料理

【派对】

香酥鲑鱼
柠檬烤鸡
番茄章鱼烩汤
橙子橄榄泡菜
蒜蓉蘑菇

【沙司】

蘑菇沙司、西蓝花沙司、火腿沙司、柚子胡椒沙司
牛油果沙司、金枪鱼慕斯
豆面白芝麻沙司、彩椒慕斯

【沙拉】

炸鸡柳沙拉搭配橙子调味汁
白菜培根凯撒沙拉
什锦蔬菜拌沙拉
半熟鲑鱼沙拉
蒜头土豆沙拉
水芹茼蒿沙拉

【汤】

卷心菜香肠牛奶咖喱汤
鸡肉番茄汤
白菜浓汤
蛤蜊生菜浓汤
什锦豆蔬汤
蘑菇山药培根浓汤

【果酱 & 面包酱】

花生酱、柠檬酱、布丁酱

【黄油】

蒜蓉黄油
香草黄油
蜂蜜黄油
葡萄干肉桂黄油
芝麻黄油

《52款免揉面包》

凤尾鱼黄油

专栏 保存面包的小窍门

第五章动手前先检查！面包制作的基本材料 & 工具

制作面包的材料

制作面包的工具

面包制作问与答

《52款免揉面包》

精彩短评

- 1、配方基本上就是一个，无非是加不同的辅料，捏成不同的形状，反正味道么就跟列巴差不多，软一点的法棍吧。
照着做基本能成功，真的不用揉面，就是三次发面排气（一次前，一次后，二次），然后整形进烤箱就好了。
提醒大家就是尽可能买耐高糖酵母，成功率会高很多。

《52款免揉面包》

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