

# 《永不失败的面包烘焙教科书（享誉世界的）》

## 图书基本信息

书名：《永不失败的面包烘焙教科书（享誉世界的日本辻专业厨艺联盟学校的面包大师教你零失败做面包，800多幅专业图片步步图解，20）》

13位ISBN编号：9787534976278

出版时间：2015-4

作者：（日）梶原庆春，（日）浅田和宏

页数：208

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)

# 《永不失败的面包烘焙教科书（享誉世界的）》

## 内容概要

### 编辑推荐

在《永不失败的面包烘焙教科书》中，为了让家庭面包烘焙技术更上一个台阶，专业面包大师辈出的日本辻调理师专门学校的教授们，不遗余力地为大家讲解各种面包技巧和相关知识。前半部分，利用约800余幅专业图片，详细解说五种基础面包及系列面包的制作方法；后半部分，以201个问题讲解面包制作过程中的种种疑问和易犯错误，为你亲自制作保驾护航。本书能够帮你解决烘焙过程中遇到的问题，为你制作出更加美味可口的面包打开一个窗口。

### 内容推荐

《永不失败的面包烘焙教科书》由步骤及Q&A两章构成。步骤这一章介绍了基础的5种面包及其衍生的9种升级面包。要想制作出好吃的面包，必须先从基础的面包开始不断练习，才能掌握制作方法。当你制作出好吃的基础面包时，就一定也能制作出其他面包了。本书最大的特点莫过于Q&A这一章了，其中解答了在家制作面包时会遇到的各种疑问。有关制作面包的科学道理，作者从专业的角度进行了浅显易懂且详细的说明，这对于大家解决制作面包时遇到的困难一定有用。

# 《永不失败的面包烘焙教科书（享誉世界的）》

## 作者简介

梶原庆春，日本辻专业厨艺联盟学校面包制作教授。目前任职于cole辻大阪辻面包学院。1984年，毕业于辻调理师专门学校。曾在德国欧芬堡的Café Kochs（一家拥有近50年历史的咖啡厅）研修。著有《面包制作教科书》。

浅田和宏，日本辻专业厨艺联盟学校面包制作教授。目前任职于cole辻大阪辻面包学院。1987年，毕业于辻糕点专业学校。曾在德国欧芬堡的Café Kochs研修。

面包制作科学主编

木村万纪子，1997年，毕业于日本奈良女子大学家政学部食物学科。之后，毕业于辻调理师专门学校。合著图书有《西洋料理的秘诀》《用科学方式了解面包之“为什么”》。

面包协助制作者

伊藤快幸，日本辻专业厨艺联盟学校面包制作教授。目前任职于辻糕点专业学校。1988年，毕业于辻糕点专业学校。曾在日本面包技术研究所研修。

宫崎裕行，日本辻专业厨艺联盟学校面包制作副教授。目前任职于辻糕点专业学校。1990年，毕业于辻糕点专业学校。曾在德国欧芬堡的Café Kochs研修。

原稿整理、校对者

近藤乃里子，（日本辻专业厨艺联盟学校辻静雄料理教育研究所）

## 书籍目录

本书规则及使用方法 7

面包原料 8

面包制作工具 10

第一章 五种基础面包与系列面包

面包具有的特征 14

奶油卷 16

以奶油卷为基础烘焙而成的系列面包

火腿洋葱面包卷 28

以奶油卷为基础烘焙而成的系列面包

瑞士辫子面包 32

山形吐司 38

以山形吐司为基础烘焙而成的系列面包

黑芝麻吐司 50

以山形吐司为基础烘焙而成的系列面包

纺锤形砂糖黄油餐包 54

法式面包 58

以法式面包为基础烘焙而成的系列面包

培根麦穗面包 70

以法式面包为基础烘焙而成的系列面包

葡萄干坚果棒 76

法味朵风 80

以法味朵风为基础烘焙而成的系列面包

葡萄干面包 92

以法味朵风为基础烘焙而成的系列面包

香橙巧克力法味朵风 96

法式羊角面包 102

以法式羊角面包为基础烘焙而成的系列面包

法式巧克力面包 118

第二章 面包制作中的问与答

原料、器具之“为什么”

Q1·制作面包需要哪些必备原料？ 122

面粉之“为什么”

Q2·面粉的成分是什么？ 122

Q3·面粉的作用是什么？ 122

Q4·什么是面筋蛋白？ 123

Q5·面粉分为哪几种？ 124

详细说明

面粉中蛋白质的含量是由什么因素决定的？ 124

什么叫面粉的等级？ 124

Q6·什么样的面粉适合制作面包？ 125

Q7·法式面包用粉究竟是什么样的粉？ 125

Q8·面包制作所需的面粉除法式面包用粉外，还有哪些？ 125

Q9·使用日本产面粉时，有哪些需要注意的地方？ 126

Q10·使用大米面制作面包时，有什么需要注意的地方？ 126

Q11·面粉适合存放在什么样的环境中？ 126

Q12·最好要将面粉筛一筛吗？ 127

水之“为什么”

- Q13 · 水的作用是什么？ 127
- Q14 · 对于面包制作用水而言，有什么具体要求吗？ 127
- Q15 · 水的硬度会对面包制作产生影响吗？ 127
- Q16 · 可以使用碱性水吗？ 128
- 酵母之“为什么”
- Q17 · 酵母的作用是什么？ 128
- Q18 · 为了使酵母能够在面团内积极有效地活动，如何做才好？ 129 详细说明
- 促进醒发的酶的作用 129
- 用于醒发的淀粉与用于制作面包主体的淀粉 130
- Q19 · 酵母的本质是什么？ 130
- Q20 · 酵母分哪几种？ 130
- Q21 · 根据面包种类不同，酵母分为几种？ 131
- Q22 · 如果不想使用配方中提供的酵母，要怎么办？ 131
- Q23 · 高糖面团用即发干酵母占面粉量的比例是多少？ 132
- Q24 · 将高糖面团用酵母与低糖面团用酵母互换使用，能够进行醒发吗？ 132 详细说明
- 低糖面团用酵母与高糖面团用酵母有什么不同？ 132
- Q25 · 维生素C添加型酵母与维生素C非添加型酵母的区别在哪里？ 133
- Q26 · 可以用水溶解即发干酵母吗？ 133
- Q27 · 为什么要将即发干酵母与盐分开放入面粉中？ 134
- Q28 · 如何较好地保存即发干酵母？ 134
- Q29 · 什么是天然酵母？ 134
- Q30 · 使用天然酵母制作面包与使用市售即发干酵母制作面包，效果上有何不同？ 134
- 盐之“为什么”
- Q31 · 盐的作用是什么？ 135
- Q32 · 有专门用于制作面包的盐吗？ 135
- 脱脂乳之“为什么”
- Q33 · 脱脂乳的作用是什么？ 136
- 详细说明
- 乳糖能变成酵母的养分吗？ 136
- Q34 · 为什么要使用脱脂乳而不是牛奶？ 136
- Q35 · 应该用多少牛奶来替代脱脂乳？ 136
- 砂糖之“为什么”
- Q36 · 砂糖的作用是什么？ 137
- 详细说明
- 面包着色机制氨基-羰基反应 138
- Q37 · 面包制作中通常使用什么糖？ 138
- 详细说明
- 砂糖和绵白糖的区别在哪里？ 138
- 油脂之“为什么”
- Q38 · 油脂的作用是什么？ 139
- Q39 · 在面包制作中经常使用什么样的油脂？ 139
- 详细说明
- 固体油脂具有可塑性的优点 140
- Q40 · 如何选择油脂？ 140
- Q41 · 为什么有时需要同时使用起酥油和黄油？ 141

- Q42 · 将黄油室温软化，黄油呈现何种状态为最佳？ 141
- Q43 · 可以使用已经融化了的黄油吗？ 141  
详细说明可以将熔化的黄油放入冰箱冷却凝固后再使用吗？ 142
- Q44 · 最好使用无盐黄油吗？ 142
- 鸡蛋之“为什么”
- Q45 · 鸡蛋的作用是什么？ 142
- Q46 · 使用蛋白制作面包与使用蛋黄制作面包的区别在哪里？ 142
- 麦芽精之“为什么”
- Q47 · 什么是麦芽精？ 143
- Q48 · 麦芽精的作用是什么？ 143
- Q49 · 若没有麦芽精，该怎么办？ 144
- Q50 · 为什么要先用水将麦芽精溶解后才能加入面团内？ 144
- Q51 · 麦芽粉的用量及使用方法。 144
- 坚果、干果之“为什么”
- Q52 · 掺入面团内的坚果最好使用烘焙过的吗？ 144
- Q53 · 为什么要将葡萄干用温水洗净后再使用？ 144
- Q54 · 坚果、干果的用量为多少较为合适？ 145
- Q55 · 掺入坚果及干果后，面团的质地会变硬吗？ 145
- 器具之“为什么”
- Q56 · 制作面包用的工作台可以使用木制的吗？ 145
- Q57 · 什么是醒发器？ 145
- Q58 · 如果没有专用的醒发器，该怎么办？ 145
- Q59 · 虽可以使用烤箱的醒发功能，但不能设定较为精确的温度。此时该怎么办？ 146
- Q60 · 利用烤箱的醒发功能制作出的面团质地较干燥，该怎样进行调节？ 146
- Q61 · 烤箱的醒发功能与烘焙预热功能不能同时使用时，怎么办？ 146
- Q62 · 烤盘需要提前预热吗？ 147
- Q63 · 选用哪种质地的布盛放面团较为合适？ 147
- Q64 · 擀面杖的使用方法。 147  
详细说明  
除擀面团外擀面杖的其他用法 147
- 工序之“为什么”
- Q65 · 面包是怎么做成的？ 148
- Q66 · 面包的做法有几种？ 148
- Q67 · 面包分为哪几种类型？ 149
- 准备工作之“为什么”

.....

# 《永不失败的面包烘焙教科书（享誉世界的）》

## 精彩短评

- 1、解决了很多做面包过程中的疑惑，菜谱少了点倒是真的。
- 2、光光推荐的，真的很详细。答疑解惑必备啊~
- 3、[本]排版超棒，在做法边上会有问题解答的索引和注解，阅读起来很方便。里面有关于面包制作的各种科普，以及详尽的做法图片，很有用~学习了！
- 4、超详细
- 5、太.....详细了.....以至于我做完了第一款面包就一直没有做下去.....
- 6、面包
- 7、指导详细。此书不适合平时用来打发时间。建议在做之前看一遍，准备好所有东西就开始做。另外时间温度和各个食材的量都要特别精准才行。
- 8、一旦失败就会翻这本书的Q&A部分。太详尽了都不用查其它材料。对于入门者那是极好的。
- 9、刚入手，希望可以做出多点花样的面包
- 10、扔了好几次面团之后入了这本，解决了很多问题。日本教科书非常详细，每个小细节都有提到。每个步骤都列出了可能出现的问题及解决方法。再没扔过面包面团。
- 11、非常棒，适合初学者入门
- 12、方子只能让你知其然，而这本书的后半段让你知其所以然，了解面团内部的一系列化学变化后方能从整体理解这些步骤的必要性。好书。
- 13、怎么可能永不失败！！骗子！！身心俱疲地出门左拐面包店.....（不想评分，评高了对不起扔掉的面团，评低了显得自己很蠢）
- 14、配方里的水比别人的多多了！
- 15、超级详细...

# 《永不失败的面包烘焙教科书（享誉世界的）》

## 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)