

# 《一顆蘋果做麵包：50款天然酵母》

## 图书基本信息

书名：《一顆蘋果做麵包：50款天然酵母麵包美味出爐》

13位ISBN编号：9789866062728

10位ISBN编号：9866062724

出版时间：2014-1-27

出版社：橘子

作者：横森 あき子

页数：112

译者：陳柏瑤

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)

# 《一顆蘋果做麵包：50款天然酵母》

## 內容概要

只要一顆蘋果加上麵粉與水即能做出美味的天然麵包。

由蘋果所發酵的酵母，以裸麥、全麥麵粉烘焙出的麵包，

少了人工添加物的香精味，多了自然健康的麥香，

全書50款自然風味的鄉村麵包，

手作的天然酵母麵包，享受美味天然的滋味。

蘋果發酵的酵母萃取液混合高筋麵粉作為麵種，經過一天一次的「餵養」，製作成酵母，經過長時間的發酵後烘焙出天然原味的鄉村麵包。以水果培育的酵母，咀嚼時不僅有股濃濃的麥香，還散發出水果的香氣，讓手做麵包更添風味。

# 《一顆蘋果做麵包：50款天然酵母》

## 作者簡介

橫森 あき子 Akiko Yokomori

est panis負責人、料理家，也主持經營法國料理教室festuudio。

1989年於法國料理學校取得高級專業廚藝文憑。

1996年在東京・南青山開設法國料理教室festuudio，除了教授法國料理課程外，也以法國料理研究家的身分活躍於雜誌或出版書籍等。偶然機會接觸到蘋果酵母做成的麵包，深感於自製蘋果酵母麵包的趣味與深奧，從此猶如著了魔似地日日烘烤麵包。

為了讓更多人了解蘋果酵母麵包的魅力，於2010年在東京・田園調布開設了自製蘋果酵母麵包店est panis。由於麵包的美味深獲好評，許多麵包迷不惜千里遠道而來。

est panis的意思是「這才是麵包」。

est panis

[www.estpanis.com](http://www.estpanis.com)

陳柏瑤

日本女子大學畢業，曾於日本居住6年。

目前專職翻譯，同時從事日文教學工作。

譯有《動動腦！算數遊戲72變》、《老婆大人幸福日記》等。

# 《一顆蘋果做麵包：50款天然酵母》

## 書籍目錄

### 目錄

- 4 一顆蘋果，加上麵粉與水，即能烘焙麵包
- 7 製作麵包的流程
- 8 蘋果酵母麵包的基礎
- 9 Step 1 製作蘋果萃取液
- 10 Step 2 製作酵母
- 13 Step 3 烘培麵包
- 16 餵養裸麥麵粉的裸麥酵母
- 17 製作麵包的基本常識
- 21 Chapitre 日常的麵包
- 23 法式小餐包
- 25 法式牛奶麵包
- 27 核桃麵包
- 29 法式鄉村麵包
- 31 長棍麵包
- 33 吐司山形．方形
- 35 全麥吐司
- 38 燻鮭魚三明治
- 豬肉醬三明治
- 39 烤南瓜三明治
- 核桃與卡門貝爾起司三明治
- 41 卡門貝爾起司麵包
- 43 秋香麵包
- 45 口琴麵包
- 48 南瓜麵包，肉桂黑葡萄乾麵包
- 51 蘑菇麵包
- 53 芝麻麵包
- 55 杜卡麵包
- 57 黑麥麵包
- 59 無花果鄉村麵包
- 62 栗子醬裸麥麵包
- 63 紅豆裸麥麵包，甜橘裸麥麵包
- 65 藍莓與葡萄乾的五重奏
- 67 水果餡麵包
- 69 麵包棒
- 70 column 麵包的保存與回溫
- 71 Chapitre 特別日子的麵包viennoiserie
- 73 維也納麵包
- 75 法式布里歐修
- 77 可頌
- 79 卡士達葡萄乾麵包
- 81 甜蜜佛卡夏
- 83 黑可可長棍麵包
- 85 巧克力情人
- 86 column 依當季水果自製酵母
- 87 Chapitre III 博得歡心的麵包variation
- 89 貝果

# 《一顆蘋果做麵包：50款天然酵母》

- 91 培根麥穗麵包
- 92 普羅旺斯香草麵包
- 93 法式橄欖薄餅
- 94 披薩
- 95 口袋麵包
- 98 奶香香橙麵包、焗起司麵包
- 99 杯子麵包
- 100 格子鬆餅
- 101 圓鬆餅
- 103 鹹酥餅、甜酥餅
- 104 材料
- 106 道具
- 108 利用變硬的麵包做法式料理
- 111 麵包索引

# 《一顆蘋果做麵包：50款天然酵母》

## 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)