

《雜糧麵包愈吃愈健康》

图书基本信息

书名：《雜糧麵包愈吃愈健康》

13位ISBN编号：9789867245533

10位ISBN编号：9867245539

出版时间：2005年11月14日

出版社：楊桃文化

作者：王紳禧

页数：64頁

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

《雜糧麵包愈吃愈健康》

内容概要

按直接面团、中种面团、发面面团3种不同面团制作法，介绍健康又美味的杂粮面包35道，有五谷、全麦、坚果……等各式口味。

《雜糧麵包愈吃愈健康》

精彩短评

- 1、可提供健康面包配方灵感，适合有一定烘焙基础的人

《雜糧麵包愈吃愈健康》

精彩书评

1、这本是偶然败得的台版书，主要是一直对杂粮面包有兴趣。对我来说，本书有两个看点。看点1：杂粮面包的不同花样看点2：三种面团制作方法（直接面团、中种面团、发面面团）但本书不适合新手，因为书中的配方很多有改良剂、小麦蛋白等成分，在内地买这些还是不现实的。我以前做面包主要是用直接面团法，省时省力。由这本书，开始研究中种法、老面法……进行中……

《雜糧麵包愈吃愈健康》

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