

《巴黎老面包坊的经典配方》

图书基本信息

书名：《巴黎老面包坊的经典配方》

13位ISBN编号：9787121293501

出版时间：2016-8

作者：（法）巴齐尔·卡米尔，（法）蒂博·勒鲁瓦

页数：272

译者：王思清

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

《巴黎老面包坊的经典配方》

内容概要

这本书在法国面包配方烘焙图书中是经典作品，一共收录了240余种面包烘焙方法，更进行了清晰的步骤演示。图片非常精美。这家店铺将历史上的经典配方收录，并获得了历史上共8次法国最佳法棍评选的第一名。本店铺成立于1356年，后因历史及战争等被迫停业，直到1975年重张直到现在。

《巴黎老面包坊的经典配方》

作者简介

王思清，60年代生人，幼习法文，致力洋务事业凡20余年。曾在法国工作多年，并有幸在欧盟学习同传技巧。目前供职于国家级时尚行业组织。近年开始翻译法国时尚类书籍，现已出版《改头换面 重塑你的形象与风格》《懒女孩》系列等多部时尚译著。法国著名美食评论家，巴黎Le Moulin de la Vierge Paris面包坊创始人，他发现并挖掘出始于1356年的巴黎圣母磨坊的经典配方，并令其在今天重现。

《巴黎老面包坊的经典配方》

书籍目录

制作面包的专有技术

传统面包

传统法棍

法棍

全麦面包

酸酵乡村面包

休姆面包

原木面包

切片软面包

全麦切片软面包

谷物面包

小麦与黑麦混合面包

什锦麦片面包

大麦面包

玉米面包

亚麻籽面包

芝麻面包

大豆面包

麦麸面包

燕麦片面包

葵花籽面包

斯卑尔脱小麦面包

黑麦面包

罌粟籽面包

特制面包

开胃笛子面包

干果笛子面包

香辛草烤饼

橄榄烤饼

鱼橄榄烤饼

猪肉面包

核桃榛子面包

陈年埃达姆干酪与孜然面包

埃曼塔奶酪面包

卡芒贝尔奶酪面包

香蒜面包

洋葱面包

南瓜面包

无花果面包

护林员面包

蕃茄与迷迭香面包

麝香葡萄酒面包

米粉大豆粉栗子粉无面筋面包

米粉大麻籽荞麦粉无面筋面包

蜂蜜面包

酸奶面包

柠檬面包

《巴黎老面包坊的经典配方》

果料面包
薄荷面包
巧克力杏仁面包
区域特色
蒜味热面包
安茹小圆面包
萨瓦面包
第戎面包
阿尔代什面包
萨瓦茴香奶油面包
阿韦龙烤饼
旺代奶油面包
夏朗德烤薄饼
普罗旺斯烤薄饼
普罗旺斯烤饼
世界各国面包
德国椒盐卷饼
黑面包
意大利面包棒
意大利烤薄饼
意大利脆皮面包
佛罗伦萨面包
俄式荞麦薄饼
硬面包圈
小圆面包
印度本地治里香料面包
加拿大面包
印度馕
口袋饼
墨西哥玉米饼
甜酥餐包
牛角面包
杏仁牛角面包
卷边苹果酱馅饼
巧克力面包
葡萄干面包
糖粒泡芙
维也纳长棍面包
牛奶面包
酥皮奶油面包
楠泰尔奶油面包
法式圆头奶油面包
果仁糖奶油面包
阿尔及利亚奶油面包
葡萄干奶油面包
杏仁奶油面包
牛奶咖啡面包
糖霜酥皮杏仁包
开心果螺丝转面包

《巴黎老面包坊的经典配方》

丹麦覆盆子面包
杏仁奶油夹心面包
国王饼
小蛋糕
可丽露蛋糕
杏仁长蛋糕
贝壳蛋糕
棕叶油酥饼
修女泡芙
小香料面包
蜂蜜椰仁饼
奶油圆蛋糕

《巴黎老面包坊的经典配方》

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