

# 《100%天然蔬果麥包書》

## 图书基本信息

书名：《100%天然蔬果麥包書》

13位ISBN编号：9789866868801

10位ISBN编号：986686880X

出版社：膳書房文化

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)

# 《100%天然蔬果麥包書》

## 內容概要

100%天然蔬果麥包書，ISBN：9789866868801，作者：陳國勝

# 《100%天然蔬果麥包書》

## 作者簡介

陳國勝 一手超過25年的「超高技術」精湛手藝，擅長各式西點麵包。2006年開始於各大院校、烘焙教室開講授課，以對麵包的100%熱忱執著，致力於手工麵包推廣。充滿獨創的手法+親和十足的特質，廣受好評，教學之餘，仍持續不懈研究各式麵包，追求新作靈感。 教學經歷： 新竹市工業會、新北市糕餅商業同業公會 桃園職業訓練中心、救國團台北縣委會 台北市政府社會局、桃園縣政府外聘講師 飛訊烘焙DIY、西華烘焙DIY Birthday-Bakery烘焙教室、康軒烘焙學習教室 柏泰食品、辰豐烘焙材料行 業界經歷： 老大房食品 泉利西點麵包店、波士頓西點麵包坊 京都坊、貝克利、雨果烘焙坊 現任： 德霖技術學院講師 醒吾技術學院講師 喬治工商講師 家藝烘焙材料行 中華民國烘焙技藝發展協會 台灣國際年輕廚師協會 專業證照： 西點蛋糕麵包乙級 中華人民共和國職業資格證-高級西式烘焙師。

# 《100%天然蔬果麥包書》

## 書籍目錄

基本材料基本工具本書使用的模型自製美味麵包的必知重點天然酵母帶來的美味 - 自製天然酵母的基本工具 - 培養天然酵母的重要提示養酵母 - 葡萄酵母液 + 酵種養酵母 - 蘋果酵母液 + 酵種養酵母 - 檸檬酵母液 + 酵種一般老麵、湯種基礎麵包製作手工示範 - 山形脆皮吐司一般酵母示範 - 台式香蔥麵包酵母液示範 - 義式水果湯種示範 - 玄米養生麵包Part-1高纖多穀，養生健康麵包香樹紅豆麵包翠果子豌豆山藥皇冠麵包南瓜物語黃金甜薯麵包胡蘿蔔吐司羅勒起司卷番茄芝多司菠菜吐司紫米麥穗麵包雜糧起司紅豆義式啤酒棒Part-2低脂少糖，質樸高纖麵包玉米弗卡加紅鑽蔓越莓洛神花漾麵包布魯藍莓藏心桑椹蒟蒻麵包楓糖黑豆麵包活康核果吐司五葉鄉村麵包德式黑麥麵包法式薯泥麵包披薩洋蔥吐司歐克麵包Part-3純厚自然，天然酵母麵包法式牛蒡麵包蜂香萊姆麵包潘朵洛青堤子麵包蜜蘋布列克裸麥無花果紅酒葡萄麵包酒香桂圓麵包香蘋堅果麵包辣椒起司薄餅義式小法香料Part-4鹹甜風味，加料調理麵包維也納軟法芭娜娜法露奇覆盆子乳酪蓓蕾芒果布丁麵包紫薯起司麵包哈密瓜歐香羅宋黑糖Q心牛角黑鑽草莓盅丹麥波蘿芋香華爾滋黑櫻桃樂章愛爾蘭麵包桂花奶露海苔鮭魚麵包雪之戀Q心洋蔥香培圈時蔬披薩麵包熱狗卷和風咖哩麵包口袋麵包法式椰香蛋堡52Column01-讓做麵包增添變化~外觀裝飾造型74Column02-讓麵包更富趣味~刀痕切割造型94Column03-讓麵包更多樣化~編結花樣造型132Column04-讓麵包更美味好吃~各種抹醬 & 內餡

# 《100%天然蔬果麥包書》

## 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)