

《面包教室》

图书基本信息

书名：《面包教室》

13位ISBN编号：9787538444322

10位ISBN编号：7538444327

出版时间：2009-11

出版社：吉林科学技术出版社

作者：亢亮 编

页数：174

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

《面包教室》

前言

面包是舶来品.因食用方便、口味多样，在日常生活中颇受人们的喜爱，并已成为中国人餐桌上的常客。事实上，真正的好面包还能为您带来健康和营养均衡的饮食结构。看似简单的面包，其实并不简单.它在不经意间就会透露出您对美食的理解和态度，甚至显示了您的生活品味。那么，面包是怎样制作出来的？什么样的面包才是“好面包”？与什么食材搭配能使面包更具魅力？本书的作者香格里拉沈阳商贸饭店饼房厨师长、著名烘焙师亢亮先生会与我们分享他的心得。十多年前我与亢亮先生曾两度为同事，他为人谦和、勤奋好学、孜孜以求、积极进取、努力创新的精神给我留下了深刻的印象。雕琢厨艺.赞美人生，一路走来他将普通的面包制作演绎成了时尚经典艺术，把西方人独享的面包制作专利，创变成了中国大众人人可享用的“木糖醇面包”，为糖尿病患者带来了福音。传统的“医食同源”理念，中西合璧的首创尝试值得称赞和发扬。

《面包教室》

内容概要

“常吃面包会发胖”是一种误解，发酵后的面包更利于人体的消化和营养的吸收。用木糖醇替代甜味剂是《面包教室》的一大创新，它能满足各类人群的需求，让“中国式面包”更营养，更健康！

面包不但是美食，而且是艺术、是文化。《面包教室》的第二大特色是集面包制作和面包装饰于一身，非常适合星级酒店同行和个体面包坊经营者参考借鉴，也完全适合家庭操作。

《面包教室》分为传统大面包、松饼、软餐包、硬餐包、特色面包、起酥面包六大类，共向您推介了七十款经典面包。书中配方准确，分步图解，图文并茂，通俗易懂，中英文对照，让您轻松掌握复杂多变的面包制作工艺。

《面包教室》

作者简介

亢亮，高级西式面点师，面包大师。1996年起曾先后在北京香格里拉酒店、上海浦东香格里拉酒店和香港九龙香格里拉酒店学习面包及西式糕点制作工艺，现任沈阳商贸饭店（香格里拉酒店集团成员）饼房厨师长。

2005年至2006年在香格里拉酒店管理培训中心任教期间，他收集整理

《面包教室》

书籍目录

面包制作的主要原料 面包制作流程PART 1 传统大面包 法式长面包 太阳花子面包 燕麦面包 黑麦面包 杂粮面包 农夫面包 洋葱面包 酸奶面包 啤酒刁草面包 巧克力蔓越莓面包 黄豆面包 白吐司面包 全麦吐司 传统意大利佛卡夏面包 黑麦酸面包 土豆面包 核桃面包PART 2 松饼 原味松饼 角瓜松饼 香梨松饼 香橙巧克力松饼 花生松饼 榛子松饼 巧克力姜味松饼PART 3 软餐包 传统奶头包 面包圈 洋葱烟肉餐包 奶油鸡肉蘑菇餐包 奶油斜面 墨西哥小餐包 早餐肠卷 板栗餐包 中国结餐包 辫子餐包 蒜香芝士餐包 汉堡包 热狗包PART 4 硬餐包PART 5 特色面包PART 6 起酥面包 面包装饰面 圣诞姜饼面

《面包教室》

章节摘录

插图：

《面包教室》

编辑推荐

《面包教室》为吉林科学技术出版社出版。

《面包教室》

精彩短评

- 1、书的后面页边有破损，但送货快，
- 2、适合有一定基础的人学习，书中材料分量比较大，是面对开店的人写的。不过喜欢研究面包制作的人可以学到不少东西，图片也很精美。
- 3、对于初学者是本不错的指导书。
- 4、1.材料配比应该给出一个百分比，这样无论是家庭还是面包房制作都可以依据实际用量自行调节了；
2.木糖醇固然好，但是毕竟不是所有的面包制作者喜爱用木糖醇，所以如果在木糖醇的后面再补充一个砂糖含量做参考就更好了。

这本书不适合初学者尤其是自学者来看，因为讲解的并不详细，有经验的人才会看得明白。

5、一本问题甚多的书

6、差评！收到书后，发现的书是旧的。当当发货前也不与我们沟通，当当这是怎么了？？？不想在当当网上买书了。

1、这本书讲的太粗糙了，除了总论部分还有点内容，后面的基本上都是摄影图片集，完全没有营养的内容你以为你用了木糖醇就可以拽了，真是正经垃圾书

2、你的书通篇都用木糖醇代替白糖。根据你在第11页中宣传并用红色醒目字体写得：本书中品种多是该书唯一的优点，但是配方、制作方法、发酵温度时间都有很大问题。一些常识性的错误不由让我怀疑身为五星级面包师的作者师从何处！或有何居心！举个例子，书75页的Traditional Brioche该书的配方是：牛奶 900ml 酵母 75g 鸡蛋 15枚 黄油 750g 盐 45g 高筋粉 3000g 木糖醇 150g 水 300ml 合计：5870g 真不知道这位大师哪里抄来的方子！且不管其它成分的配比是否正确，独黄油的配量只占12.7%。作为Brioche，黄油的基本要求就是20%以上。Professional baking 第141页中写道：to make dough less sticky and less difficult to handle, the butter may be reduced to 50% (total 251%) 即20% (total 100%) or as low as 35% (total 251%) 即14% (total 100%) or it will not be as rich and delicate. 实际上正统的Brioche，20%的含有量只能称为平民版。中产版为50%，富人80%。如上是一配方问题。我忍！其二，我觉得是作者存心忘记写进去的：基础发酵被完全省略的！！从头到尾都没有找到基础发酵！！搅拌完就整型了，然后直接50度50分钟的最后发酵。上帝啊，原来5星级酒店里的面包都是这样做的啊！！作者啊，要么是你存心欺骗我们这些读者，要么就是五星级酒店在欺骗顾客！！我再忍！其三，发酵温度和时间好吧，姑且算你作者是方舟子II，专门揭露顶级酒店阴暗面。那你这发酵温度不是在坑人吗！！50度！！！！50分钟！！！！就算你说高温高湿可以减少发酵时间，那你的书里所有大小的面团都是这个数值啊！！更何况，酵母到58度就挂了，每个烤箱都有几度到十几度的温差，连温度计的温差都有好几度，万一温度高了，那么多时间和材料，都白呆了！！发不起来了！！成面疙瘩啦！！你存心坑我们啊！！！！我再再忍！第四，你是哪里读的书啊，你有没有文化知识啊，没知识你也要有点常识啊！！TRADITIONAL BRIOCHE你翻的什么名字啊！！传统奶头包！！！！人家那是头！！不是奶头！！！！你小学毕业没？！！知道什么是文明用语吗！！！！何其粗俗的用词！！！！你知道你这么一翻，我以后都不会再吃BRIOCHE了！！就因为你这个邪恶的人啊！！！！全世界60亿人，只有你一个人说这叫奶头包！！还传统奶头包！！！！用你们东北人的话说：你脸臊不臊！！！！最可笑的是，你还用手指头在面团里戳了个洞，然后写着“取一小块面团，搓成蝌蚪形，将蝌蚪形小面团嵌入面团的中间”……BRIOCHE原来就是个修士，那个是修士的头。传统的做法是面团先撮成1*3的长条，然后在1/3处用手侧压出一段来作为修士的头，其余的放在小蛋糕模里作为修士的身体。出书前去翻翻资料有那么难吗？非要写出这种让读者咆哮的书来。第五，也是最可笑和无知的：木糖醇代替糖类/糖尿病患者只要不吃糖就可以了。首先说木糖醇代替白砂糖或其它糖类的问题：木糖醇是绝对会影响酵母的代谢的！做蛋糕你放木糖醇也就算了，放面包里，那除了法棍之类的不需要糖的面包，其余的都要混合糖才行。再糖类，它不仅仅是甜味剂、为酵母提供代谢的有利环境—酵母吃进糖类，释放出二氧化碳，使面包蓬松；除此外，糖类在低温时保持固态，高温溶解后便成了液态，能支撑结构，保持面团的水分，缓解面团的氧化。木糖醇高温受热分解是否稳定不得而知，我知道阿斯巴甜高温会分解甲醇，化学物质高温总是不稳定的。木糖醇长期服用还会引起高血脂。糖尿病不是不吃糖那么简单，糖尿病其实什么都能吃，但要按卡路里来算。糖、油、淀粉都能迅速引起血糖升高。所以糖尿病患者要多餐少食。一味地忌糖而猛吃代糖食品，殊不知里面的油脂和淀粉早远远超过身体代谢能力。至于你书中所说的可以放心使用，绝对属无知之所为

《面包教室》

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