

《经典面包制作大全》

图书基本信息

书名：《经典面包制作大全》

13位ISBN编号：9787538163322

10位ISBN编号：7538163328

出版时间：2010-4

出版社：辽宁科技

作者：坂本利佳

页数：205

译者：书锦缘

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

《经典面包制作大全》

内容概要

《经典面包制作大全》从面包制作的工具、材料入手，介绍了从制作面包的材料准备，计量，发酵，烤，成形，切法等基本步骤。接着又介绍了各种软质面包、硬质面包、半硬质面包、三明治、天然酵母面包以及三种圣诞节面包的制作方法。《经典面包制作大全》采用精美照片图解方式，将成功面包与失败案例一起呈现对比，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

《经典面包制作大全》

作者简介

坂本利佳（RIKA SAKAMOTO），毕业于大阪阿倍野料理专科学校，并曾任该校职员4年。自TSUJI GROUP SCHOOL国立分校创立起，即在该校担任助理教授12年，并主要教授面包制作课程。2003年，在东京都开设面包教室——Bread&Sweets。现在担任位于东京都涩谷区广尾DLICE DE CUIILLRES川上文代料理教室、南青山AMY'S的面包制作讲师。

《经典面包制作大全》

书籍目录

前言 第1章 制作面包的基本要素 制作面包所需的材料 制作面包的常用器具 制作面包的基础知识 1
准备与计量 2 揉和与摔打 3 发酵 4 压平排气 5 分割滚圆中间发酵 6 塑形 7 最后发酵 8 烘焙
辅料的做法 面包的制法 面包小常识 面包烘焙复原法第2章 半硬式面包第3章 软式面包第4章 调理面
包与三明治面包第5章 硬式面包第6章 天然酵母面包第7章 圣诞面包面包制作用语书摘与插图

《经典面包制作大全》

章节摘录

插图：

《经典面包制作大全》

编辑推荐

《经典面包制作大全》：51种人气面包，700个必学诀窍，日本名师亲自传授，超级简单易学！吐司、奶油卷、法国面包、意大利面包棒、水果面包，五色缤纷，妙香飘逸，让你把最爱吃的面包在家里完美呈现。

《经典面包制作大全》

精彩短评

- 1、手工面包的制作过程，发酵的不仅是面团，还有自己的心情
 - 2、面包就是太复杂了，一直在学习当中，很喜欢的书。
 - 3、和《最详尽的面包制作》一起，搭着看，很好。没失败过
 - 4、非常非常细致，绝对值得购买。不过我到现在都没做出成功的面包，为什么呢？？？
 - 5、很实用的一本书
 - 6、料理
 - 7、里面的面包品种很多啊，想吃面包的可以看看
 - 8、没实践~
 - 9、这套书太棒了哦！~
 - 10、我买到的第一本写得非常细致，全面与精致的食谱！翻译也很好。
 - 11、各种没听过的材料 各种不知道去哪买的磨具！！面包都超级赏心悦目！！可是好多都做不了。。掀桌啊！！！
 - 12、可惜我不喜欢吃面包~~~
 - 13、相對來說是本專業的書籍，比較適合有烘焙經驗的人閱讀和學習。
 - 14、1、印制精美
 - 2、图文详尽
 - 3、知识全面
 - 4、份量合理
- 因为喜欢上在家里做面包，购买了许多相关的图书，强烈推荐此书!建议如果想学习家庭面包制作，购买本书和《孟老师的100道面包》这两本就完全可以了!!!
- 15、“xxxx”制作大全系列的书，图片丰富，很喜欢，
 - 16、真心好书 很实用
 - 17、挺好的一本书，但是感觉书里的面包都是偏向比较质朴一点的，自己很喜欢。喜欢华丽的，可爱的造型就不要买了。
 - 18、挺详细，但不是非常适合初学者
 - 19、拿到书，粗略的翻了一下，觉得这本书不错。首先是它的价格，很超值。其次是内容，也很丰富。从原料，到各种面团，各式面包的制作，都写得很详细，总之，对于我这样一个有些许基础的新手，还是很有用的。
 - 20、甩面团练臂力~
 - 21、并不是做法，而是面包材料的基本知识也有，像课本一样会学习。
 - 22、不想吃面包。我喜欢米饭
 - 23、2013年09月。
 - 24、不得不说日本人写的步骤很详细,照着书上做了很多面包基本都是成功的,现在照着德姐在死磕法棍呢
 - 25、容易看容易懂,依照书上说的比较容易上手,是本很棒的制作书
 - 26、目前来说我最喜欢的一本面包书，这个系列的书包括另一本西式糕点，都写得非常好，系统详细。对于想要对烘焙学习精益求精的人，是很好的选择。当然，初学者的话，可能会觉得有点复杂，但里面的内容不管是对只是想大致了解还是想照本画瓢的人来说，都是实用的。日本人对西点面包的精致还是值得学习的。
 - 27、很详细。
 - 28、书页的质量很好，翻看几页，发现此书的确“超级简单易学”。没有过分的形容。
 - 29、全彩，纸张手感也很好。面包制作介绍的很全面也很详细，是一款不错的料理书籍。
 - 30、面包种类涉及很全，内容很详细
 - 31、当你想要更进一步了解面包时，可以买这本书来看看，作者非常用心的写得很详细，还配了很多图以及配方、制作需要耗费的时间。这本书是朋友推荐我看的，我觉得非常好，现在推荐给大家。另外一本BBA《学徒面包师》也非常好，就是理论很多很多，图片很少，坚持不了的还是别买了。
 - 32、《爱上面包：我的甜蜜烘焙厨房》和《经典面包大全》是一起购买的，两本相比较来说，《爱上

《经典面包制作大全》

》纸张厚一点，印刷更精美，一种面包放两种不同酵母就是两个面包方子，占用页面，里面有好几个这样的；《经典》的页数是《爱上》的2倍，里面有比较实用东西，例如：操作失败的样子，什么情况下会导致失败，操作步骤比较详细，菜鸟级的也没问题，纯属个人的购买感受，大家只做参考哈！

- 33、这本和另外的三本 非常不错
- 34、内容还不错了，就是再次验证了我确实不怎么喜欢面包
- 35、一本非常好的教材，从基本用具到制作过程都有非常详细的说明，无论是初学还是专业都值得学习。
- 36、跟着系列一起买的，看了之后知道好多做面包的细节！~新手很适合，只可惜这本书我还没实践过，毕竟做面包不是件轻松活！~
- 37、很棒的烘焙书，喜欢。做了面包，好吃
- 38、照着菜谱做了好几次面包了，还拿到公司和同事分享，很有成就感。介绍的方法简单实用，还在不断尝试中。
- 39、还不错、里面的面包都好香啊、巴不得扣下来吃掉、
- 40、这系列书每个方子制作过程都很详细，而且每步都有配图。对于新手来说干货还是蛮多的，解答了我一直以来对揉面手法、排气、滚圆、整形等等很多疑惑。就是这中文书名好土，原名直译《最亲切的面包教科书》不是挺好么.....
- 41、介绍详细，但是层次比较高，更适合有一定制作基础的人学习购买
- 42、书不错，有技巧介绍，按照方法已经制作成功一次，非常好
- 43、很详细，每种面包制作过程和配料和制作手法很细致。不错。慢慢细读每次都有不同的体会。
- 44、书挺好的，内容介绍很丰富，里面的小常识能告诉我们不少知识，还有面包各类也不少，基本上该有的都有了。值得买一本的好书！！
- 45、做面包真不容易啊，一本书呢，慢慢做。
- 46、很喜欢。。。努力做好吃的面包给家人
- 47、写的详细并介绍了很多经验，是在是0起来入门的好书。但是好多材料是按照日本的标准和要求来介绍的，在国内找替代品稍微麻烦了点。
- 48、基础知识挺全面，对面包的操作有详尽的了解了，如果能配张光盘就太完美了。试做了全麦面包，收到的回应相当的好！
- 49、以前曾买过同家出版社出版的《西式糕点制作大全》，是我的第一本烘焙书。书本都是印刷精美，排版直观，很实用。作为资深的日本面包师，书中介绍很多详尽的面包制作过程，以及必学诀窍，是高手进阶很好的选择。
- 50、好多重复的内容，特别是揉面的特写照片。还行吧。
- 51、最近腻甜食，专门做面包吧！
- 52、实用，也比较健康
- 53、一直都想尝试自己制作面包，有了这本书，我体会到了亲自动手的辛苦，以及辛苦换来的美味给家人带来的快乐
- 54、过程非常详细，适合新手和老手使用，图片精美，面包和糕点的完美搭配。
- 55、经典面包制作大全(日本名师亲自传授，超级简单易学！)
- 56、日本鬼子的书写得很认真，每种面包制作流程、各步时间、总体难易程度、注意事项等详细列出，页面信息量大，性价比超值，我认为最好的三本面包书之一，其他2本是孟老师（适合提高者）和君之（适合初学者）
- 57、偏日式，实用不如爱和自由
- 58、梦想之一
- 59、非常实用
- 60、买了一系列面包书内容都不错，希望能找到材料开始做。
- 61、确实超级简单易学，做出的面包比街上的还好吃
- 62、是本很详细很细致的面包制作书，揉面手法的图片，天然酵母的制作都有，新手有经验的面包爱好者都适合。

- 63、和同系列的经典蛋糕制作大全一样 写作语气严谨认真 点正了各种新手要注意的问题和失败范例 拿到此书让人爱不释手啊 真切的希望自己能够学到更多有用的东西
感谢大师的亲情奉献
- 64、同一时间买了一大堆面包书,包括面包新语1和2,名店面包大公开,和这一本,个人认为这一本最值得买,份量适合家庭,比较贴近生活,步骤超详细,看得我津津有味,其余几本份量太多了,不适合我这种三口之家,想做的时候还要慢慢计数,不过如果想做法国面包,其余的几本还是几值得一看的。
- 65、虽然家里人只爱吃甜面包,常做的也是甜面包,从来不知道面包还有这么多的种类
- 66、里面全是油纸彩图,实惠,强大的面包制作技巧
- 67、超级实用,特别是失败的方法和图例的介绍。初学者买这本和君子的那本就可以了
- 68、看了目录、评价、图片才买的,很详细,每一步都很细致的介绍了,期待烤出美味的面包
- 69、然并卵,我并没有烤箱
- 70、这本书的包的款式还比较多,但用具和材料比较复杂,不是很适合家庭制作
- 71、容易看容易懂,依照书上说的比较容易上手,是本很棒的制作书,喜欢做面包点心的朋友也买来看看吧
- 72、这本书中采用了精美照片图解方式,将成功面包与失败案例一起呈现对比,为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。
- 73、清晰,细致
- 74、在当当买了很多面包书,这本绝对值得。一步步讲的十分仔细 都有配图,很严谨。。。
- 75、制作复杂,远超你的想象,对于菜鸟真是很难呀!不过对于专业人士,那可是武林至尊宝典!
- 76、很好,但是很多高糖高油的看起来太腻。
- 77、有趣的面包书,叙述很详尽,种类还蛮多的。喜欢
- 78、挺详细的...改天试试
- 79、对于我太复杂了...
- 80、真的是从最基础的教起,简直就是手把手的教你如何做面包。这两个星期都是从最基础的山形面包做起,真的成功。由于我没有买起酥油,就是只用黄油,可能就发得没有那么松软,真的是要按配方做的。最主要是能体会那种感觉:从面粉经过自己的努力真的是可以做成香喷喷的面包。那种成功感真的很好啊~希望大家都能去试一下,体会一下。还有一点需要注意的是:文中的烤箱跟我们自家用的是有一定的区别,所以真的不需要烘焙太长的时间,适当的缩短一些,不然真的会烤焦了。
- 81、不错的面包书
- 82、个人很喜欢面包。书本质量不错,图片简介都介绍详细。
- 83、一步一步制作的图片很详细,应该可以照着做出成功的面包
- 84、也就简单的几款能做
- 85、对新手来做,还是需要积累一定的经验,再做面包成功率会高一些。上面介绍了各式的面包做法,喜欢面包的,可以从上面学到各式面包的做法。
- 86、非常好的书,很实用,排版也很舒服
- 87、虽然有的面包不是很想做,不过书读起来很棒!
- 88、想做做面包的,拥有这一本足矣!
- 非常详细每个关键步骤都有图片。并且还有失败案例对比。
- 48折买的,真的物超所值。
- 那本《西式糕点制作大全》也不错!推荐!
- 89、日本人的优点,我觉得除了专注和负责以外,还有细心。在这本书里,完全体现了。由经验丰富的日本作者编写的这本作品,让我受益匪浅!这本书的步骤、流程图和相关知识非常多,而且作者把失败的例子和图片都列出来了,在阅读过程中所产生的所有疑问,作者都会适时地作出解答,像是非常了解读者的心思~这本书确实物超所值,包装非常精美喔!
- 90、详细
- 91、图片很多 讲解很详细 看着就很有冲动想动手制作
- 92、没有感觉到多人推荐的那么的好,但也说不上有什么不好,只是方子不完全是我所爱。
- 93、这是本比较基础的面包入门的书,刚刚开始做面包的亲们应该很合适,里面具体的揉面、发酵、松弛、2次发酵、整形到最后烘焙都写得非常仔细,而且个人认为最棒的就是里面有很多贴心的小建

《经典面包制作大全》

议对有些失败环节做了比较详细的说明，觉得还是比较值得购买的。

94、如题，日式的风格，看了自由的推荐买的，用作新手启蒙，老手拓展都OK的，材料神马的也不算偏门，不错，面包的名称也是中英文都有，避免了很多翻译过来的烘焙书常有的歧义，就是人太懒，目前一只包都没做呢

95、图解非常详细

96、这本书，是无意中看到的。买下后感觉非常好。里面的内容十分细节话。作者可以说非常认真的告诉你怎么做面包，书不错。确实是可以作为晋级书来用。感觉这本书，很实用。

97、制作详细，图片精美

98、经典面包制作大全书挺好，对烘焙很喜欢，学点理论知识。

99、今天终于看完了这本书。看书的过程中不断惊讶：原来做面包比做蛋糕费时费力！原来日常见的吐司面包，看着没什么花样，做的时间其实特别长，要五个小时！那如果早晨吃的话几点开始做呢？原来做面包还要不断摔打，看来面包师傅一定都很有劲！

100、现在也就是在意淫而已

101、启发我很多做面包的想法，值得推荐

1、初步翻看了一下觉得这是本非常棒的面包书。首先比较全面，从基本工具的准备，到原材料的特性，到整个揉面和发酵的过程都介绍得比较详细。还有多种面包的做法。虽然是针对手工揉面的，但是要是习惯了机械搅面的你也可以适当了解一下，然后也可以参考配方来做。总之，对面包新手来说这是本不错的书。

2、制作面包，新手也能零失败！-----《经典面包制作大全》书评面包是很多人的大爱，但是现今社会，要在外面买面包吃，大家却都又不放心了，会担心不卫生，不安全等等，于是，想要自己制作面包的想法便在很多人的脑海中产生。书中缘的这本《经典面包制作大全》，且看扉页上说：“详尽的步骤图解，高手升级，新手零失败！”。看完整本书，你会承认，这句话真的是并没有夸大其辞，确实是言之凿凿。本书的第一个章节讲的就是制作面包的基本要素，让我们这些新手也不会觉得无从下手了。这里将制作面包所需的材料和常用的器具还有制作面包的基础知识都一一罗列出来，而并没有一开始就进入主题，好让我们充分的做好准备工作。准备好之后，再来看看，书中又教我们怎样准备和计量。面包制作的第一步，就是准备材料，并计量好分量。书中附上详细的图解和准备过程，更我们一一讲解应该怎样的做好准备和计量。末了还不忘花点小篇幅跟我们交代一下：计量，是以重量的单位来进行的，还有制作面包与温度的关系等等。第二步就是揉和与摔打了，这里也会跟大叫介绍，揉和面团是一个很重要的过程，其中涉及到麸质的网状结构，这是一个专业的名词，当然，书中也不忘跟我们讲解一下什么是麸质的网状结构以及如何检查麸质的网状结构等等。第三步便是发酵，这里向我们介绍了：发酵是如何进行的，发酵前必须先进行什么步骤以及如何分辨是否已经完成发酵等等。接下来便是压平排气，这是一个让面团的质地变得更细致的步骤。然后就是分割、滚圆以及中间发酵，这里介绍了分割的方法、滚圆的方法和作用以及为何要进行中间发酵的步骤等等。其后还有塑形、最后发酵、烘焙等等，还有辅料的做法以及面包的制作和面包烘焙复原的方法等等.....第一个章节就讲解的如此详细了，图文并茂，还附带有各种专业名词的解释，非常的实用。正如本书的前言作者所说的，笔者确定自己编写的要点是：出了要罗列数据，还要刊载大量的图片以补充数字所难以完整传达的细节。本书的第二个章节介绍的是制作半硬式的面包，第三个章节教你制作软式面包，第四个章节教你调理面包与三明治面包，第五个章节又教你制作硬式面包，然后是第六个章节的天然酵母面包和第七个章节的圣诞面包.....整本书有51种精选的面包制作过程，有700个必学的制作面包的诀窍，由此看来，这本书就远远不同于一般的教你制作面包的教程书了，感谢作者这么无私奉献，为我们介绍了这么详细的各种面包的制作教程，还有各种诀窍以及准备工作等等，让我们这些菜鸟也能自己在家轻松制作色香味俱全的可人面包，让我们在家里也能吃上新鲜美味的面包了。不得不说这是一本非常好的制作面包的教程书，实在是应验了本书首页的那句话：“详尽的步骤图解，高手升级，新手零失败！”。

3、《经典面包制作大全》是我的第一本烘焙书，之前都是在网上看美食博客，书有书的优势，特别是这本《经典面包制作大全》全彩页，图片非常详细，就算刚入门的新手按照图片和描述步骤一步步下来，也会成功烘焙出好吃的面包。这本书给我最大的帮助就是，知道了为什么制作面包要进行多次发酵，在看这本书之前根本不了解发酵的重要性，总是碍于等待时间太长而草草了事，结果总是发不起来。拿到书后我选择了最基本的吐司来做，跟着书中图片的步骤和材料配比一步一步做下来，揉面，发酵，排气，中间发酵，塑形，最后发酵，烘焙每一步都很认真，没有偷懒，结果真的比之前好太多，只是因为自己马虎，烘焙时间多了几分钟，吐司有点糊糊的，但是口感，色泽，味道都很赞，切后形状也很完整，算是我烘焙人生里最好的一次吐司了。看来这本书还是很靠谱的。我每拿到一本书总喜欢先看目录，了解下整体结构框架，这本《经典面包制作大全》结构很讨巧，有适合新手的开篇：制作面包的基本要素，就算你没接触过烘焙，看过这第一章也会从整体上有所感知，知道用什么工具，烘焙面包有几个步骤。第二章之后，开始分章介绍不同种类的面包的烘焙方法，比如半硬式面包（我做的山形吐司就属于这类），软式面包（奶油卷之类的就属于软式），还有硬式面包（传统法国面包）和圣诞面包，还有我没敢尝试过的天然酵母面包，这个是我下一个目标，看起来很难呢，还有很实用的调理面包和三明治面包，与做三明治的注意事项和如何保存做好的面包，很实用！看完结构就看看书的内容吧，我个人最喜欢的是每一个章节最后的面包小常识，都是些常用的小方法，比如简易的面团滚圆法，这是中间发酵必不可少的步骤哦，跟着图片做下来就不会出错了而且很简单。还有例如制作可颂面包时容易犯的错误等等。这里特别要说明的是，面包材料百分比，这个对于进阶版的

《经典面包制作大全》

同学们很有用哦，初级的时候总是在美食博客或者面包书籍上面找面包配方，有些原料不同不知如何是好，有了这个面包材料百分比就可以自己制作配方了，用起来真的很便利！最后说下我的个人建议，只针对从未接触过烘焙的同学，书中提到的制作面包的常用器具中，很多同学问道是不是要一个不少的都搬回家，实践证明——不需要！最最常用的工具有（我个人经验）烤箱（推荐长帝，性价比高、必备）、磅秤（量面粉等材料用，必备）、橡皮刮刀（和面搅拌用，利用率很高、必备）吐司膜或其他模具（常用吐司膜和蛋挞膜，八寸或六寸戚风蛋糕膜，根据需要选购）擀面棍、搅拌盆、擀面台、面包刀等家里基本都有的吧就不需要重新添置了。材料的话就高筋低筋面粉、速溶酵母、糖、无盐黄油、鸡蛋等。喜欢烘焙的同学刚开始要尽量精简工具和材料，来日方长嘛。相信《经典面包制作大全》会开启我们美食人生的另一篇章~烘焙很锻炼耐性地~Ps：在书中发现个错别字，蓝莓写成了蓝霉，有点小遗憾~

4、前几个月，就从图书馆借了本书中缘的甜点书，看的我热情高涨。后来，得到书中缘的《不一样的花式甜点》，更是看的我蠢蠢欲动。现如今，再一次书中缘的《经典面包制作大全》，更是将我彻底的打败，我完全沉醉其中了~先来说说对书的第一印象。拿到这本的时候，心里就想：好沉一本呢。打开一看，200多页。再来翻翻内页，哼哼~全是我爱的彩图配说明。心情大好！这本书给我的感觉是，真的很强悍！就像封面上写的一样：51种精选面包，700个必学诀窍！当真是看的我眼花缭乱啊！我觉得最难能可贵的是，这本书的制作过程，真的相当强大。图片那是相~当~的多，每一个制作环节，都配有图片。说句实话，现在很多DIY的书，都是偷懒的，几步一个图片，文字多，图片少，对初学者而言，这是很痛苦的一件事。而这本书，嗯哼，我有它一本，足矣！再来说说内容。书本按照惯例，第一章是：制作面包的基本要素。里面自然是包含了材料、器具及制作面包的基础知识。光这一部分内容，足足介绍了38页。很壮观吧！可想而知，介绍的内容有多详细了。在介绍基础的过程中，穿插着很多小知识和小窍门。初学者可以完全从里面找到自己想要的，而进阶者，也可以从中得到小窍门，或者曾经做的不到位的地方。再接下来，就是各类面包的介绍了：半硬式面包、软式面包、三明治、硬式面包、天然酵母面包还有圣诞面包。这么多种类，不怕不合你口味！而里面的每一款都标有难易程度，可根据个人现状，挑选合适的口味及款式！足够我好好学一阵子了！我觉得，DIY的乐趣，就在于做的过程和做成功的那份满足感！只要用心，就能够做好！捧着自己做的面包，送给你心爱的家人一份健康又贴心的礼物吧！

5、从面包制作的工具、材料入手，介绍了从制作面包的材料准备手，计量，发酵，烤，成形，切法等基本步骤。接着又介绍了各种软质面包、硬质面包、半硬质面包、三明治、天然酵母面包以及三种圣诞节面包的制作方法。全书采用精美照片图解方式，将成功面包与失败案例一起呈现对比，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！51种人气面包，700个必学诀窍，日本名师亲自传授，超级简单易学！吐司、奶油卷、法国面包、意大利面包棒、水果面包，五色缤纷，妙香飘逸，让你把最爱吃的面包在家里完美呈现。很喜欢！这样自己就可以自己制作了！不用在跑到面包房了！既卫生又干净！实用的一本书！
本文由贝尔地板胡正伟撰写！

《经典面包制作大全》

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