

# 《懒人也会做面包》

## 图书基本信息

书名：《懒人也会做面包》

13位ISBN编号：9787538155778

10位ISBN编号：7538155775

出版时间：2008-9-1

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：梁淑嫫

页数：95

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)

# 《懒人也会做面包》

## 内容概要

《懒人也会做面包》作者梁淑嫫，快手面包不需酵母，以泡打粉及苏打粉发酵，在短时间内即可制作完成。烘焙最怕的就是材料打发搅拌的繁杂过程，长时间的揉捏，耗时耗力，对懒人们来说，这真是一大困扰啊！快手面包不必过度搅拌，不必用力揉捏，在最短的时间内轻轻拌匀即可，符合现代懒人求“快”的需要。方法易学、步骤少，失败率低，是新手入门的最佳选择。要做出美味多变的点心一点也不难，只要照着步骤操作，即使是第一次尝试，也可以成功。

# 《懒人也会做面包》

## 作者简介

梁淑嫔，曾任“快乐厨房”讲师、大众活动中心西点烘焙讲师、巧妇烘焙中心讲师、精致生活馆点心烘焙讲师及台北市农会讲师。现任新东阳美食顾问和东森“食全食美”中式点心指导老师。

1980年出版第一本自制烤箱食谱《家庭烤箱食谱》，至今已销售近10万册。

著有《烤

# 《懒人也会做面包》

## 书籍目录

材料的选择 工具的选择 Chapter 1 面包·玛芬 成功要诀 基础面包 肉桂葡萄干面包 迷迭香  
培根面包 辣味玉米面包 奶酪玉米面包 基础玛芬 蓝莓玛芬 苹果玛芬 桂圆核桃玛  
芬 椰子绿茶玛芬 泰式咖喱玛芬 巧克力核桃玛芬 迷你香蕉玛芬 Chapter 2 比司吉 基  
础比司吉 火腿奶酪卷 乡村比司吉 青酱螺旋比司吉 肉桂核桃卷 马铃薯比司吉 三明治  
酸奶油比司吉 & 鸡肉沙拉 Chapter 3 基础司康 蔓越莓司康 南瓜司康 & 南瓜浓汤 香蕉司康  
地瓜司康 迷迭香司康 巧克力碎片司康 Chapter 4 松饼 基础松饼 南瓜松饼 咖啡松饼  
芒果松饼 & 芒果酱汁 香蕉松饼 & 香蕉酱汁 Chapter 5 煎饼 成功要诀 基础煎饼 蓝莓煎饼 &  
蓝莓酱 麦片煎饼 & 蔓越莓酱 玉米煎饼 巧克力煎饼 马铃薯培根煎饼 Chapter 6 简易点  
心 奶油甜甜圈 脆皮甜甜圈 橙香甜甜圈 杏仁巧克力甜甜圈 大理石布朗尼 樱桃布朗尼 核桃  
巧克力布朗尼 香蕉油炸饼 玉米油炸饼 火腿沙拉可丽饼 水果可丽饼 黑胡椒牛肉燕麦可丽饼

# 《懒人也会做面包》

## 章节摘录

插图：

# 《懒人也会做面包》

## 编辑推荐

《懒人也会做面包》由辽宁科学技术出版社出版。做面包也可以不必苦苦等等发酵或费力揉面团，教你用最简单的方法，以最短的时间做出最受欢迎的50种面包和点心。得知可口的甜甜圈、健康美味的司康、玛芬和松饼……现在就动手，马上就学会！现在就照着《懒人也会做面包》，开始烘焙的第一步吧！一下子就OK的超简单点心。

## 《懒人也会做面包》

### 精彩短评

- 1、 通俗易懂，很有操作性，谢谢！
- 2、 适合初学者，我爸买了台小烤箱，再帮他买了这本书，他现在对做面包产生了浓厚的兴趣。
- 3、 “懒人”做的，帮人买的，听说看看不错，就是实践和理论还是有些出入的
- 4、 主要是小点心的制作，还行。
- 5、 只是看了看，感觉没有孟老师的实用。
- 6、 很棒的一本书，关键很实用。值得入手。
- 7、 是我在当当上买到的比较实用，操作性很强的书籍，虽然自己做的效果不如图片的感觉，但是口味不差的，我感觉，哈哈
- 8、 编写很好的一本书，简单，易懂
- 9、 书本质量很好，不过就是觉得有些薄
- 10、 书里的面包做法不需要发酵，不需要揉捏，很省力，用的是中劲面粉（普通面粉）。但是我觉得书里的对于泡打粉和肉桂粉之类的分类，还需自己掌握，第一次按照书里做了个基础面包，上面写放2小勺泡打粉，结果做出来泡打粉的味道有点重。。。不过这书还不错，面包、马芬等都是按照循序渐进的过程由简到难像我这种觉得面包发酵啊揉面团觉得麻烦的烘焙新手可以试试
- 11、 不推荐购买 按照配方流程制作 很不成功 我也不知道我在购买时看得评论很好 制作很成功 到底是托还是什么
- 12、 很方便的配方，但是还没有试做。因为泡打粉都含有明矾成分，不是很放心，还没有找到不含明矾的泡打粉，泡打粉不如酵母来得健康，但是这本配方不适用酵母，还在纠结中。
- 13、 看着感觉不错，回去好好学学
- 14、 够简单，需要的配料也很常用。书里的量大部分都是用量杯和量勺的。操作起来很方便，质量也很好！
- 15、 书的内容不错，质量也好。现在需要买烤箱来实践。
- 16、 实用性很强，但不太适合初级学员。
- 17、 时下自己动手DIY成为一种新的生活方式，要想自己过得有滋有味，那就行动起来吧，这本书可以为自己想动手的“吃货们”提供入门指导，简单、易操作。
- 18、 很不错 图文并茂连需要什么工具 上面都有详细介绍，以及照片很喜欢，搬家之后希望可以试试身手但愿做出来如书中漂亮美味！
- 19、 的确挺好用的,介绍的制作方法简单易行,赞!!!
- 20、 这本书是赠送的，全新的包装，彩页，很漂亮，介绍的方法简单易学
- 21、 用来看着还不错.....赏心悦目~不好的就是看多了会饿.....
- 22、 面包样式多多，喜欢
- 23、 已经做了几个口味 真的是几分钟就能完成超方便 味道也不错 不过这本书的配方要用到大量泡打粉 建议大家买拉姆雷德无铝泡打粉按配方放2小勺也没有泡打粉的味道发得也好 安琪的话这个用量会有点碱味 缺点就是面包配方太少了 后面都是司康 松饼 煎饼这些我不是很喜欢
- 24、 种类挺多的，步骤也比较清楚
- 25、 有些材料难找。总的来说不错
- 26、 很喜欢价格公道
- 27、 这本书包装质量还不错，不过真要做，需要很多配料啊。。。
- 28、 所谓的面包，其实都不是面包，而是磅蛋糕，司康，布朗尼蛋糕，松饼之类，倒是都不用酵母，感觉里面发酵粉用的是不是多了点，有时间做做看，如果多了，还要自己调配，感觉泡打粉，也就是发酵粉也就是五克左右就够了，否则就不能吃了
- 29、 这本书很适合新手做面包，新手一般发面发不好，这本书的面包基本不需发面，只要按照书里的顺序制作然后放在烤箱里即可。
- 30、 学习做糕点，创造美好生活
- 31、 彩图，详细，简单操作，日后一定要学着做！
- 32、 介绍的很多简易蛋糕的做法，不是我想要的。
- 33、 不用酵母做的话 实际上是属于不是面包不是蛋糕muffin状的物质

## 《懒人也会做面包》

- 34、本书虽是赠品，看后很有食欲，纸张也很好，但书很薄，教授的方法太少，有一定经验的人一看就能学会
- 35、平常做面包用的都是高筋面粉，而且都反复强调面粉不能搞错！！！而这本书对面粉没有什么要求，就用我们平时买的普通面粉就可以了！！！这对于我们难于买到高筋面粉又想吃面包的人来说无异是一大福音啊！
- 书里面介绍的方法超简单，不需酵母，以泡打粉及苏打粉发酵，用不到经历材料打发搅拌的繁杂过程，长时间的揉捏，只需轻轻拌匀即可，在短时间内即可制作完成。书中的插图很清晰，一步一步介绍的很详细，方法易学、步骤不多，而且书中把容易疏忽的关键的要点都讲了，真的好象只要照着步骤操作，即使是第一次尝试，也可以成功。
- 喜欢吃面包的朋友一定要看一看
- 36、还不如改成”懒人也会做muffin“ ..
- 37、昨天刚收到，大概翻了一下。对于有烤箱的朋友完成书中的甜点应该不是大问题，都不是很复杂。而且看起来似乎很美味。
- 38、我还没做呢
- 39、本书计量最重要的工具就是量杯，没有的话是做不了的。
- 40、真的很不错，会详细的说明配料的分量，不是很复杂，做起来很有趣。我很有兴趣做，儿子很有兴趣选。呵呵
- 41、比较实用的一本书。印刷精美。喜欢
- 42、书很旧啊~~~不太像新的~~~帮朋友选的~~
- 43、迫不及待的要尝试了
- 44、拿到书看了一下就觉得书得内容不好，不是教做面包、还有材料也很难找到，更别指望学会啦!失望惨啦！
- 45、内容不错，配图简单明了，一看就会，值得购买
- 46、好像参加的是满99送书活动买的，不过好像收了钱
- 47、照着做了两件感觉还不错，只是没觉得能懒哪去
- 48、一般般，书上的面包不象面包，蛋糕不象蛋糕

# 《懒人也会做面包》

## 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)