

# 《面包教室》

## 图书基本信息

书名：《面包教室》

13位ISBN编号：9787538162103

10位ISBN编号：7538162100

出版时间：2010-2

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：(法国)Gr é goire Michaud

页数：163

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)

# 《面包教室》

## 前言

用独特的超级烧木烤炉和石磨有机面粉做出欧洲风格的面包，虽然这种概念屡次在我的脑海中浮现，然而却没有机会付诸实行。事实上，我深信优质面包与个人感知和领悟力有不可分割的关系。无论如何，通过这本书，我寄望全世界一起努力，把面包工艺还原为一种烹饪艺术，还原面包昔日的松脆质感和美味。感谢父亲伯纳德，在我年幼时，他让我参与用烧木的焗炉烘烤古老黑裸麦包。正如许多世纪前，工业革命前的面包工匠们是货品的主要生产者。这些宝贵经验燃起我今天对面包的热忱。物理学家和美食专家Nicholas Kurti曾说：“文明带来的遗憾是，我们能够量度出金星的大气温度，却不知道舒芙列的内部产生什么变化。”这对于面包也是同样要紧！事实上，烘烤面包是一门艺术和科学，需要丰富的知识，而我认为最重要的还是要有感觉和热情。每个面团皆有各自的独特性和特质，更会因不同的处理手法有所变化。因此，在烘烤过程中要全面了解烘焙科学。如今，面包工艺师慢慢拾回昔日制作面包的价值观和规范，让面包工艺开始返璞归真，渐渐恢复本貌。可惜的是，因为利润主导成本的原因，就算有心做好面包，也无奈地不能坚持到底的个案也有不少。尝试按照本书的食谱，根据您的喜好而调校，混入个人材料作出不同测试，会令您有意想不到的惊喜。通过每天揉搓不同的面团，学习和看书期发展和变化，日积月累的结果，您将会变成一个充满热情的面包工艺师。

# 《面包教室》

## 内容概要

《面包教室》内容简介：我寄望全世界一起努力，把面包工艺还原为一种烹饪艺术，还原面包昔日的松脆质感和美味。感谢父亲伯纳德，在我年幼时，他让我参与用烧木的炯炉烘烤古老黑裸麦包。正如许多世纪前，工业革命前的面包工匠们是货品的主要生产者。这些宝贵经验燃起我今天对面包的热枕。

# 《面包教室》

## 作者简介

Grégoire来自瑞士南部昂特蒙，该地与意大利和法国相邻，这为Gregoire带来广泛的饮食文化。他的家庭对食物充满热情，世代都拥有自己的花园和葡萄园，产出优质的作物。年幼时，Grégoire已和父母一起烘焙苹果批和优质面包，这培养了他对食物的热情。

在瑞士工作时，Grégoire曾受星级烘焙师André Golay的指导，其后Grégoire在美国、马尔代夫、爱尔兰和中国香港工作。经过在世界各地工作历练，Grégoire获得广泛的烘焙知识。

# 《面包教室》

## 书籍目录

序言前言目录面包的演变农夫的工作小麦不同种类的小麦磨坊工作小麦粉其他材料其他材料发酵烘培技巧生产方法天然餐前面包 传统法包 法包(速成面种) 乡村面包 斯佩尔特小麦和核桃面包 卡拉玛塔橄榄面包 迷迭香和橄榄油面包 大蘑菇乡村面包 无花果茴香面包 核桃葡萄干面包 九谷面包 九种混合种子 牛奶乡村面包 谷皮面包 卑斯包 荞麦面包 大麦琉璃苣蜜糖面包 亚麻子面包 巧克力蔓越橘面包特色面包 干果面包 乡村面包条 乡村黑裸麦面包 高奥华山小麦包 硬粗麦面包 中东辣味面包条 传统脆皮意大利面包 乡村钥匙面包 啤酒面包 肉桂吐司面包 全麦吐司面包 传统全麦面包 家庭式酸奶面包 咸包 青橄榄奥勒冈面包卷 红甜椒芝士面包 马铃薯意大利比萨包 意大利芥菜海盐脆脆 芥末面包 普罗旺斯法式香草包 甜包 典型奶油小面包 藏红花面包 经典辫子面包 香蕉核桃无筋面包半角包和丹麦小点心 牛角包面团 丹麦面团 牛角包折叠法或丹麦包 牛角包 巧克力丹麦包 肉桂蜗牛包 香蕉菠萝丹麦包 香草洋梨丹麦包 苹果卷 杏仁牛角包 迷迭香焗桃子金宝 白芝士丹麦包 烘焙词汇关于作者鸣谢

### 章节摘录

插图：小麦的种植者对影响面包制品的因素负百责任。首要的步骤便是挑选谷类的种类，然后才能产出优质面粉。接着，选出最纯正的杂类种子，避免太多其他种子混合在一起，结果使面粉品质下降。有许多因素会影响到小麦谷粒种植。先从播种到土壤说起，不要拣选含有毒素或已受感染的土壤种植小麦。土壤营养依赖本土农田的自然特质，种植者的影响有限。有许多可控制的事项，农夫采用不同的肥料以影响谷粒生长。例如小麦在绿叶时会用氮肥，到了花期时需要增加蛋白质成分达到11%。如果蛋白质水平过低，那些谷粒磨成的面粉就不适合做面包。按照挑选出的小麦种类计算出成熟期所需时间，然后配合天气统计数字计算生长期。以硬红春麦为例，从种植至收成期，全程都在春季，所以寒冷的温度直接影响到谷物的成长。当小麦处于生长期，水分太多会降低收获，但是它却增加了蛋白质的含量。倘若这里的土壤已受到感染会影响到谷粒的大小。过浓的雾同样会对小麦生长带来负面影响，特别是在小麦才完成花期的时候。一般而言，小麦处于收成期时，湿度必须达到12%~14.5%。谷物太湿会因发霉和昆虫或是霉菌毒素等使它们变坏。种植者会正确选择收成的日子，预计从播种至小麦收成的湿度情况，并用上特别工具作品质控制。农夫们会以每千克小麦含有多少谷粒作计算，然后估量谷物的收成。适合制造面包的谷类小麦、黑裸麦、大麦、燕麦、黍、粟米和大米等是最适合做面粉的谷类，不过，从制造面包角度而言，小麦和黑裸麦的组合成分才是适合研磨成面粉的谷类，也是现今工业的基本面粉。其他谷类不能单独用于面团，需要配合黑裸麦或小麦的面粉使用。两种谷物的成长，小麦的需求量相对地大于黑裸麦。培植黑裸麦与小麦的天气条件趋于两极化，而生长黑裸麦的土壤品质绝对不适合小麦生长。不要只从做面包的角度出发，以上提及的其他谷类也可被应用，因为它们独特的香味和性质，能吸引面包师改善面包的气味和质感的冲动。

# 《面包教室》

## 编辑推荐

《面包教室》：国际名师全程指导，做出顶级好面包认识小麦，了解面粉，知道发酵原理应用不同搓揉手法，实践烘焙技巧配合各材料，面包口味变化无穷。五大类五十多种面包逐个分步解构，详述窍门一做法图示一目了然。法国名厨Xavier Honorin全力推荐

# 《面包教室》

## 精彩短评

- 1、外引进版, 喜欢!
- 2、从基本理论, 到配方, 再到制作注意事项, 讲解非常详细! 喜欢烘焙想提高技艺的朋友, 这本书值得买!
- 3、并不比国内的面包书高明多少呀
- 4、总体比不上君之写的书
- 5、是本较专业的面包书, 还是有些用处
- 6、难得找到天然酵母方子的书, 做出来是比酵母粉的好吃~
- 7、书很好呢, 慢慢学习
- 8、其实是挺好的一本书, 不过我是新手, 拿到后还是有些运用困难。
- 9、好的不错好的不错好的不错好的不错好的不错好的不错
- 10、第一本用得有些旧了, 就又买了一本, 打算用来长期保存。目前国内技术性较强的欧包书籍实在少得可怜! 本书中的方子很是不错, 基本都是地道而万用的配方。略微遗憾的是因篇幅关系, 操作方面的技术性细节太过笼统, 尤其一些关键技术点没有点破, 也可能是作者出于保密考虑吧?

另: 本书不适合初学者。

- 11、还行, 比较传统的法式面包, 要中国口味合适还需要更改修正配方, 法包制作的比较正统, 总体来说还可以
- 12、欧包书里属于好书, 操作性较强, 但是材料难找
- 13、大家还是买那本《面包物语》吧。
- 14、书很好, 当当送货的速度真快, 两天就到了。
- 15、不好不推荐
- 16、内容不错, 但不适合入门。
- 17、为什么自己做的面包就是没这么好呢
- 18、配方好巨。。
- 19、很专业的一本欧包的书。  
就是很多材料, 包括面粉绝对是买不到的。不过正因为买不到, 才专业。  
不像什么老师的100道面包什么的, 欧包很不地道的。  
绝对不适合新手的书。  
流程用很小的图来表示, 加上简单的介绍。。很有难度。  
操作性不强, 但是可以参考。  
理论很好, 包括面团的温度什么的
- 20、同时还买了另一本, 都不错。我两本一起看。
- 21、内容很多事关于法式面包的理论和制作, 可以参考, 但家用的话可操作性不强
- 22、翻译啊翻译.....
- 23、很好的一本书
- 24、一个方子还没试过。。。期待
- 25、只写了用搅拌机快慢速分别几分钟, 没写面团状态, 对于没有厨师机的人来说不好掌握。
- 26、图文并茂, 写作认真, 翻译奇差的一本书。  
本书是中英对照, 中文翻译奇差, 估计部分是机器翻译的==  
面包配方以欧式面包为主。欧式面包相对甜面包来说还是比较困难滴~~  
制作的方法几乎全部需要面种, 而他使用的培植面种方法对初学者来说太复杂啦==  
学到一个小技巧: 就是盐会吸水, 所以会阻止面筋形成。本书建议在面筋形成后再加入盐。
- 27、这本书讲述的是如何制作真正的好吃的面包。而不是中国面包房里为不懂欣赏面包的人而改造过的倒胃口的面包
- 28、不错的书, 印刷的很精美。图拍的也很可口。
- 29、书里面的详细介绍非常好, 简单易懂, 配有图片, 非常精美, 书本身的质量也非常好, 比在实体店里的书便宜好多, 但是质量没有一点差, 真的是很意外, 以后会继续在当当网购书!



## 《面包教室》

- 30、书是很好，但是材料不好找。都是适合欧美国家的面包，想照本宣科的做，有难度
- 31、里面的分量太大了。不适合家庭。总体来说没面包师学徒有用。
- 32、不是很好看内容没宣传的好

# 《面包教室》

## 精彩书评

- 1、图文并茂，写作认真，翻译奇差的一本书。本书是中英对照，中文翻译奇差，估计部分是机器翻译的==面包配方以欧式面包为主。欧式面包相对甜面包来说还是比较困难滴~~制作的方法几乎全部需要面种，而他使用的培植面种方法对初学者来说太复杂啦==学到一个小技巧：就是盐会吸水，所以会阻止面筋形成。本书建议在面筋形成后再加入盐。
- 2、这本面包书好，法国瑞士人写的书总体上还是要正经扎实些从小麦颗粒结构讲起，到酵母品种来源，酸酵种制作方法，内容很细，我喜欢还是中英文对照的，可以学习学习哈图片也不错，看的我饿啊，越看越饿比同名的那本国产书强多多了作者的功力实在强大很多，比本人

# 《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](http://www.tushu000.com)