

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 图书基本信息

书名：《最详尽的面包制作教科书》

13位ISBN编号：9787538168334

10位ISBN编号：7538168338

出版时间：2011-5

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：（日）坂本利佳

页数：208

译者：邓楚泓

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)

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 内容概要

如今面包烘焙对于大家已经不再是遥不可及的一件事了，那诱人的香味、绵软的口感、各式让人眼花缭乱的造型，也使越来越多的人爱上了面包。本书介绍了家庭面包制作的基本知识，包括需要准备的材料以及工具，并从制作生面团、发酵、成型、上色，直至最后烘焙完成，都进行了全面的图文讲解。同时，书中重点介绍了6种基本面包、16种经典面包以及14种稍有难度的面包的制作方法，另外还并附有面包制作的相关用语以及提高面包制作技法的3条箴言。本书在每款面包的制作方法处还标明了该款面包的制作难易度，初学者可以根据自己的实际情况选择。丰富的配料、工具介绍加上详细的制作步骤，精美诱人的照片图示，让人看得爱不释手！内容简单实用、轻松易学，十分适合初学者，即使第一次做也能成功！

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 作者简介

坂本利佳，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&Sweet，又于2005年开设了饭田桥教室。现在担任位于东京都涩谷区广尾DLICE DE CUILIRES上川文代料理教室、南青山AMY'的面包制作讲师。

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 书籍目录

### 第1章 面包制作的基础知识

基础知识1 制作面包必备的基本常识

基础知识2 制作面包的必备材料

基础知识3 制作面包的各种工具

基础知识4 开始动手制作可口的面包吧

制作面包的基本步骤1 揉面

制作面包的基本步骤2 发酵

制作面包的基本步骤3 分割 / 搓圆 / 中间醒发

制作面包的基本步骤4 造型

制作面包的基本步骤5 最后醒发

制作面包的基本步骤6 烘烤

### 第2章 掌握简单的面包制作方法

追溯面包的历史

黄油卷面包

山形面包

牛角面包

变换花样

.....

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 章节摘录

插图：

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 编辑推荐

《最详尽的面包制作教科书》：材料 工具 生面团 发酵 造型 上色 烘焙，图文详解面包制作全流程。6种基本面包+16种经典面包+14种高难度面包。世界面包精彩呈现，全面了解，亲身体会！清晰的实物图片和步骤图片，让你一看就想学，一学就会；每款面包制作方法处都注明制作难易度，贴心为初学者提供选择参考。

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 精彩短评

- 1、坂本佳利的书写得很认真。步骤非常细，确实无愧于最详尽这三个字。但我感觉有点过于详细，新手很适合，能学到不少面包方面的知识。
- 2、很好的面包老师，如果里面的土司盒计量和我买的三能450g一样大小就好了，书中的配方就能照搬。
- 3、步骤很详细。图片也很多。关于面包介绍的非常仔细详尽。是本实用的好书
- 4、步骤很详细，每种面包都从揉面开始教，面包不同揉法跟用料中间的区别也解释的很清楚。
- 5、这是一本看了要买买买的书。。。
- 6、内容很详细，虽然面包的种类不多，但对于学习如何做面包却是一本很棒的教科书，像我这只通过网络的方法简单学了下面包的人遇到的问题都在这本书里找到了答案，图片很多，步骤很详细。
- 7、要做出好面包，就购买此书吧。
- 8、解决了很多技术上的瓶颈问题！！
- 9、非常满意的一本面包制作书，步骤超级详细 对新手来说很有帮助 很好的一本教科书
- 10、喜欢，很实用的面包制作书，图文并茂！
- 11、好吧，买个烤箱（ ）
- 12、漏译错译脑补译，这翻译的中文日文英文都是渣渣么.....配方没鸡蛋后头让放鸡蛋，黄油写成奶酪，sweet roll翻成甜甜圈——这些究竟是怎么做到的我表示很费解。
- 13、非常实用的一本面包制作手册。特点是详尽，通俗。
- 14、图片量大是真的，不过每种面包的重复图片太多，面包种类不够多，实在是适合菜菜鸟级别。
- 15、坂本利佳的这本书没有她的“经典面包制作大全”好。当然。这本书每个人的看法和烤箱不一样。但是我喜欢那本多一些。
- 16、图片详细 虽然翻译有些地方有点小问题 总体来说非常不错 十分推荐的一本面包制作书 建议多看多做 就能找到方法了~ 面包还是靠实际操作 建议手揉撒~~~
- 17、这套丛书里，这本书非常明确，按它做，就能做出好面包来。我非常满意。
- 18、打基础先
- 19、这书不错，只要有面包机和电子秤照着做就行了。只是里面介绍的汤种面包基本没什么可操作性。
- 20、Y,我已经会做各种面包了，却不可以做给你吃。
- 21、看了那么详细的解说，我对做面包也有信心了，一定要自己尝试一下。
- 22、好用！
- 23、正儿八经接触手工揉面是从这本书开始的，细节讲的非常可操作，从用机器1个小时不出手套膜到现在徒手20分钟完爆一条土司。好好研读一本好书比翻上一百条博客有用的多。
- 24、对于初学者来讲，对于一个做面包屡战屡败的人来讲，这书真是一盏指引我走向成功的灯。书中对于和面、发面的细节讲得很透彻。一种面包制作有几十张图片讲解，比那些只有文字的书来得更加的真实有用。百分百值得推荐！-----面包制作的首选书籍
- 25、制作过程很详尽，图片很精美，对于新手来说是本不错的入门书籍。
- 26、这书让我做面包的水平一下提高了。
- 27、真的很详尽。日本人写的教程细致入微。
- 28、制作方法详细准确，很有帮助。
- 29、做了牛角面包，真心不好做，介绍的虽然详细，但是要一定的功力才能看懂的，不适合初学者
- 30、很喜欢，和西式糕点制作大全一样有很多图片，适合没有烘焙基础的人，不会天马星空的想象制作过程！
- 31、喜欢，从揉面到做面包，每一步都有详细的图片，还有些小技巧，挺实用的
- 32、我一直想把面团揉到扩展阶段是个什么样子，本书做了详细的图解，是面包爱好者当仁不让的一本书。还好我们的面粉过关，不用去什么超级市场买高筋面粉，目前只实践了这一个，牛角面包，自然也很不错，就是，这个活太费时间了，不过看着如图所示的成果由自己完成也甚是欣慰，感觉后面有些难度级别高的，可能还是有困难，不过不妨碍大家对烘焙的热情吧

## 《最详尽的面包制作教科书》

- 33、面包制作图片展示的非常详细，正在学习中
- 34、一本比较详尽的面包制作书，值得推荐。
- 35、真的是非常非常详细，揉面都要花四页的篇幅，满是图片啊，揉面的方向都标识清楚了，对初学者是非常有用的~  
后面的配方也都是经典的，先照着做一下，掌握了之后稍加修改就有不一样的口感，而且很多tips绝对是从一般的书上看不到。  
好好学习吧，everyone can baking！
- 36、做面包也有几年的时间了，家里的面包基本是自产自销。这本书制作过程非常的详细，不仅适合初学的人，像我这样有几年经验的也可以从中学到技巧而且提搞手艺。比如揉面的手法就介绍的很详细，而且不同的面包制作技巧也写的相当到位。受益匪浅。书里面每种制作方法的用量都不大，基本是250g左右的用量，非常适合家庭使用，不用再换算了。按照书里的方法，一步一步，很容易就能做出好的面包。总之，非常推荐购买。
- 37、款式多样，描述的做法好详细，配图也多，有做面包基础的单看图都可以明白了。
- 38、买过好多本面包书，由于是一次性买了很多，故很多书上的方子还没有来得及操作，对于一个初级面包爱好者，这本书是迄今为止我最喜欢的面包书，讲解图文并茂而且可操作性很强。
- 39、丰富的图解，也非常适合面包新手
- 40、什么时候买烤箱就读吧
- 41、制作的讲解和图释超详细，属于一看就会那一种。很喜欢，没有白买。
- 42、图片精美，做工精细，每个步骤都讲得很详细，非常适合家庭制作。
- 43、确实是一本很详细的面包书，适合新手。内容上与之前的《经典面包大全》有重复，有的是方子相同，改了改名字，只是步骤图超多。
- 44、我要做面包师，百度推荐我这本书，感觉很不错。
- 45、新手看的面包书，里面制作方式很全，面包种类也很全。非常适合新手使用。
- 46、买了许多各种版本的烘烤面包的书。这本是最好的。其它的可以不用买了。
- 47、这本书很多图片，每一个操作步骤很详细，如果配有光盘演示就更好了。适合初学者。
- 48、看了很久，面包才出品成功
- 49、好书,学习制作好吃的面包。
- 50、很详细，入门到进阶都可以翻翻看，但使用性并不能值回书价
- 51、没去实践
- 52、一个面包都能有一百多幅图片，超级的啰嗦和详细，不过很适合新手，但是上面介绍的品种俺家都不怎么喜欢吃，但是会学会制作面包的方法
- 53、很全面很详细的面包教科书~
- 54、看着里面的面包馋啊，讲解的很详细，还有非常细致的照片对和面整形和醒发都有精确的演示，还有一些小贴士，一看就明白
- 55、真心不错，很适合新手，每一个面包制作细节都有说明
- 56、学做面包已经几个月了。说实话，其实自己DIY做西点不算省钱，没有批发价格，也没有相对便宜的原谅，一切食材都是在各大超市和进口食品店买的。但是为家人朋友亲手烤制面包的确是一件很幸福的事情，每次等待成品的过程也成了一种享受，当别人品尝我做的面包时，他也自然而然接受了一种甜蜜的心意。这本书的确相当详尽，该顾及的细节都有了，最容易失败的关键也都着重说清楚了，客观来说，应该算是一本非常有质量的书籍。其实说明性的书籍市面上太多了，但是没有多少能够做到人性化，顾及初学者和菜鸟的方方面面，所以在亲手实践过后，我还是愿意本着真诚的态度向其他志同道合的朋友推荐，希望对大家有帮助！
- 57、动不动一百多个步骤的图文对照，看得人恼火。还是找视频照着做吧
- 58、最初学者来说是很好的一本书，介绍了做面包的基础知识，最重要的是对麸质结构的确认很详细。就是有点啰嗦，每一款都详尽的介绍，实际上相同的步骤统一描述然后一笔带过也就可以了，篇篇累牍实在是有点过于细致，也许方便了只想做某一款面包而不想看完全书的人吧。
- 59、照着这本书已经学习了很久了
- 60、写的很细致，看了就想做面包！
- 61、这本书图文并茂，且过程图拍的很细，说明的也很到位，很适合零基础的做面包人士。我的第一



## 《最详尽的面包制作教科书》

次成功的面包就是从这本书开始的。

62、因为个人比较喜欢在家烘焙一些食品，所以对此类的图书非常感兴趣，也曾经看过很多制作面包的图书，但此书是最打动我的，很详细、很实用。

63、制作方法详尽，图文并茂。烘焙爱好者的好帮手

64、此书真的是太详细了，很多新手但是想做面包的，有了这书，真的是不用愁了，主要是手工揉面的过程

65、超级非常特别的详细 强烈推荐 新手也可以做出原汁原味的好面包

66、和同系列的“最详尽的甜点”那本一样，也超详细的说！很好的面包书，里面把揉面和整形的手法标示得很详细清晰（分解图里有画箭头），还有一些面包的历史小贴士，很可爱，喜欢！

67、书中图片非常多，便于在制作过程中的状态给予参考，可以很好的掌握制作的要点。

68、值得收藏，每一种面包的做法都非常详尽，适合新手。

69、很棒的书，就是翻译有问题。

70、制作过程的图片很详细

71、这本书讲的很详细，每个步骤都有 里面介绍的面包都是经典的常见的一些糕点

72、很详尽的面包制作书籍了 一步步跟着学习不容易失败

73、主要看图片，考完专业课，打算用两天复习日语。在图书馆看书，看着别人在复习，这感觉就是棒棒哒。可是还是不懂怎样酵母发酵。图书馆的书的类型真是多啊，做面包的书，瘦身的，做面膜的，都有，哈哈

74、图文并茂 一步一步教你做面包 不错

75、这本书中内容详细，从材料到揉面到发酵等过程全部都有图片的，而且比较精美

76、喜欢

77、老婆说不错，期待早日吃上老婆做的面包！

78、不管有没有制作面包的经验 看这本书都能很好的了解 各色面包的制作过程

每个细节都有附图 很不错 易懂

79、天然酵母太PRO啦~~

80、日本的美食书真的很详细，面面俱到，非常不错~ 材料什么都买得到，没事在家考考面包真是一种享受 哈哈，

81、很喜欢吃面包，现在能自己亲手做出来，真是太兴奋了，而且还可以吃到没有任何添加剂的面包，健康有营养。

82、里面揉面的手法，写的非常详细，面包种类也很多！！

83、按书本的步骤成功地做出了面包，做面包真的很有趣。

84、36种面包的制作说明，值得一看

85、既有图片，又有说明，由浅至深，不错。期待做出好看好吃的面包。

86、这本书对每一个制作过程中可能出现问题的小细节都有详尽的讲解。例如：面包圈过水时间不宜超过一分钟，正面半分钟，反面半分钟。书中还给出了过水时间过长之后，考出来的面包的效果图。

真是细致入微

87、拿到这本书才两天。翻看了一下，觉得这本书真的是很详尽。和孟老师的书有所不同，该书的作者是把每款面包的每个步骤都详细地用照片记录下来。让初学者比较清楚。相对理论上讲述得较少，基本上都是以图片来说话。孟老师的书一开始把面包制作原理交代得很详细，在后面每款面包制作时，把重点内容点到即止。

88、用心体会其中的制作要领，就能做出美味面包

89、下单了，还挺快的今天就到了！这个系列的几本书都很不错，制作过程全部都是实操照片，图片量非常大，可以直观的了解整个制作过程。

90、很详尽，图片很精彩，好学。入了烘焙这个门买的东西很多啊

91、这本书是我买过这么多烘焙书中最值得购买的一本，几乎每一个步骤，每一个手势，每一个要点都用照片详细记录下来，适合在家里自己陶腾的人士

92、实用

93、这本书真的好详细，每一步都很清楚，做面包很不错的选择，上面都有材料选购，很方便啊

94、烘烤的时间不要非常严格地按照书上介绍的来走。因为各种其他不同因素都会对面团有很大的影

## 《最详尽的面包制作教科书》

响。包括黄油等的质量。所以一定要先了解自己的烤箱性能。这样才能更好地作出美味的面包。

95、对做不同面包的每个步骤都介绍细致，但仍有些动作和图片不得要领。目前的志趣是各类主食面包，先将吐司完美征服，然后攻下欧包就O了。本书的收获是一些动作细节的处理，及各成份的"工作"原理。

96、在书店看的不错，就在当当上买了。现在是冬天，发面不方便，还没开始做面包。

97、日本人的甜点制作书，的确是事无巨细，对于新手来说，就是需要这样手把手地教，喜欢！

98、做面包是件很难的事情，适合有耐心的人。这本书非常适合初学者，很详细。

99、作者和翻译都太有耐心和诚意了赞！步骤再详细，也得自己一步步学，有失败才有总结教训~每一次的尝试都很可贵

100、最近小妹找到一份在面包店当学徒的工作，刚好一朋友在图书公司上班，给我推荐了这本书，送给了小妹，现在小妹才上班一个月还不到，就天天下班后给我带她亲手做的面包，可美死我了，而且还拿着书，对我说“老姐。来你选一款，今天想吃什么样的面包，我小妹我说，我保证给你做出来，”呵呵，听到这话，可幸福死我了。现在小妹有了自己的梦想，真的替她高兴，这本书真的给了她很大的自信，她跟我说，师傅们一般都不教什么东西的，总是让你这儿打扫卫生，那拖地的，有时真不想做了，自作我送她书之后，她只要一有空就自己做，所以，这小家伙很是高兴，还说要我给她找更多一点的学做面包的书，以后她要当面包大师，做世界上最美味的面包给我吃，呵呵，高兴我快美死了

有时就连我这个外人都在没事的时候拿起这本书来看看，教的真的很详细，很容易就能看懂，而且对于一个新书来说真的很有用，不用太花，也不会太多的材料，从基础做起，然后从热门的面包做起，最后再到有一点难度的面包，等等，这样一一的去学，只要有面包梦想的人，都能一看就会。现在看到小妹对自己的梦想，很热情，我也很高兴，希望我能再找到更多的面包书，帮她完成他那小小的面包梦

101、按照里面的内容可以做出一块非常好吃的面包。

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 精彩书评

1、这是第一次在书中缘申领除了手工类书籍之外的书籍，完全是被这个名字吸引。加上妈妈终于在我的游说中准备买个烤箱回家，当然需要做好功课，好好学习怎么利用了。虽然一直很喜欢吃面包，但提到做面包，这还是第一次接触，总是幻想着，用心和一颗面团，轻轻放进烤箱里，不多时，屋子里会满满弥漫着面包浓郁的香气，那该是一种多么幸福的味道。这本《最详尽的面包制作教科书》，拿到手里的第一感觉是很厚实，二百多页的内容，沉甸甸的手感，带给人不错的阅读体验，封面和配色也很漂亮，看着书就仿佛能闻到面包的香味似的。整书分为四章，从基础知识，到简单面包的制作方法，到复杂的制作方法，都有涉及，真的可以说是“最详尽的面包制作教科书”了，因为前面的基础部分讲解的十分详细，像我这种以前从来没有做过面包的人，也是很容易就能读懂的。书中所有讲解都是图文并茂的，很多工具和食材也都会明确的告诉读者是长什么样子的，和面和制作面包的手法也都有照片来讲解，好像一帧一帧的动画一样，非常的清晰明了。同时，书中也会告诉读者很多经验，像揉面到什么程度，发酵到什么程度，都会有检测的方法，而不像很多简易的食谱，单纯的只给出制作的简单过程。所以说，这本书无论从内容还是结构上，都是能担得起最详尽的这个称号的。书的后半部分附有很多不同面包的制作方式，甚至还很贴心的标有制作难度，可以一点一点的从最简单的开始尝试，有几种松饼类的，感觉更像点心，也被放进来做了介绍，所以说涵盖的面还是很广的。每一种面包都会详细介绍用料和制作过程，因为有照片所以非常好理解，其中还有很多小技巧，非常可爱，像教完做面包圈，就会讲讲用面包圈做三明治，也会有教做面包屑的方法，还会有一些材料和用量的探讨，关于面包的小故事什么的，内容非常丰富。我之很少读日本关于制作食物这一类型的书，不过相比较以前看过一些日系手作的书来讲，这本介绍面包制作的书显得更为充实，图片数量更多，介绍的也更为全面和详尽一些。可以说，这是一本让人看了就想做的书，虽然我现在人在学校没办法马上开始做，但每次翻开这本书总有一种跃跃欲试的感觉。虽然很多人说，现在自己做来吃，就是为了干净卫生。但我觉得，自己烤面包来吃，代表的是一种热爱生活的态度，我们精心的调配原料，仔细的揉搓面团，耐心的等待发酵，最后造型放入烤箱，当香甜的面包味道在屋子里淡淡萦绕，冲一杯咖啡，约三五知己，才发现，生活原本就如此的惬意美好。

# 《最详尽的面包制作教科书》

## 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)