

《超人气面包简单做》

图书基本信息

书名：《超人气面包简单做》

13位ISBN编号：9787538167917

10位ISBN编号：7538167919

出版时间：2011-3

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：（日）松本洋一/著

页数：160

译者：张靖/译

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

《超人气面包简单做》

内容概要

本书介绍了各式面包的制作方法共计60款，每种面包都附有清晰的文字说明以及实物步骤照片。让第一次尝试制作面包的您也能够轻松地完成！专栏中还特别介绍了制作面包前的面团发酵、需要用到的材料与工具以及制作面包的问与答。

《超人气面包简单做》

作者简介

松本洋一 (MATUMOTO YOUITI)

面包教室“向日葵”的主办者。作为一名系统工程师，一边在公司工作，一边学习制作面包。“希望通过制作面包将相处的乐趣告知给更多的人”，2003年在日本横滨市内创办了面包教室。在教室中，他始终将与学生的交流作为第一要旨，是一位彻底的理性理论派面包讲师。他说：“制作面包和科学、物理、数学一样，是一个理性的世界。”以丰富的知识为基础的独创性制作方法受到了社会的一致认可。

面包教室“向日葵” <http://www.pain-classe.com>

《超人气面包简单做》

书籍目录

第1章

首先需要掌握的基础

基本面包和改进面包

金文拔芝士包

18

法国牛奶面包

22

全麦面包

24

芝麻面包

25

黄油面包卷

26

甜面包

30

葡萄干麻花包

32

奶油面包圈

33

山形面包

34

香草方面包

38

大理石花纹面包

39

菠菜胡萝卜漩涡面包

40

法式面包

42

法式中棍

46

巧克力面包棒

48

腊肉麦穗

49

黑麦面包

50

甜橙黑麦面包

54

.....

《超人气面包简单做》

章节摘录

插图：

《超人气面包简单做》

编辑推荐

《超人气面包简单做》，迄今为止最简单的面包制作教科书；《超人气面包简单做》，初学者也能轻松学会的60款香甜面包！

《超人气面包简单做》

精彩短评

1、以前听到一句话，说喜爱手工和美食的人都是心怀善意的，我相信这一点。以前并不是很喜欢吃面包还有甜点，但这几年越来越能感觉到这两者带给自己胃的满足和心理的安慰。以前看《恶作剧之吻》，喜欢直树妈妈在快乐的时候总能端出蛋糕庆祝，或者在别人难过的时候用点心振奋精神。有时候，自己亲手做出的食物是对他人友好的表示。对女孩子来说，面包的香气实在是太诱人了，而且面包散发着一种让人忍不住放松下来的气味。都说女孩是听觉动物，其实我觉得女孩还是嗅觉动物，天生就对好闻的气味特别敏感，尤其是面包的香气呵。每次进面包屋，都会觉得里面的气氛特别和平、安逸……如果自己能够手工做出美好的面包送给家人和朋友们品尝，那个味道，那种气氛，实在是无敌的难以形容的美好啊。这本小书，对于我这个只有过如此美好愿望，却从没有过实际行动的人来说，实在是很有帮助。不得不说的是，凡翻阅过的日本手工书、美食书实在都是精致又全面的。步骤介绍得详细明白，图片往往配的也很到位，读有些起来非常舒服，觉得对实际操作一定很有帮助。而我们自己国家所写、所出版的大多都是没有生命力的文字加并不精准的配图，总让我感觉不出真诚的意味。如果我们也能把美食、手工制作当成绝对的有价值的兴趣来对待，把工作学习之余的消遣当做真正的正经事来做，那该有多美好啊。这本书的一开篇就介绍了面包的制作流程，只寥寥数语却绝无废话的介绍文字，配上详细图片，对了解面包的基本做法，也对下一步正式开做奠定了点儿基础。值得说的是图片，真的很详细，能清楚看到面团经揉捏之后的形态，跟自己亲手做的对照比较，效果必定会好。书的第一章是基础篇，首先就把面包们根据面团的不同分了类，每一种面团之下都有一款基础面包和对其加以改进的各三款面包，一遍看下来，就觉得只要对照着书本实地演练，就一定能够上手，当然，熟练到可以摆脱书本还需要一定时间的练习。第二章对适合早餐、午餐、下午茶和晚餐的面包分别列出了几款，并对做法予以介绍。第三章则是对不同季节的面包予以介绍，感觉好贴心啊~第四章介绍了制作缓慢但风味独特的天然酵母面包。循序渐进的面包制作法，让人很容易接受，会觉得这个学习的过程是快乐的。我觉得亮点是每章终结都有附加一个或几个专栏，对面包模子、适合面包的果酱和糊状食品、作为礼物时所用的包装等等有更深入的介绍，不得不为日本作者和出版物的关注细节赞叹鼓掌。如果所有的手工、美食书籍都能够如此贴心，站在阅读者的角度思考书该写些什么、该怎么写，那我们就有福了~有时候世界的美好就体现在这样的细节上，和这样的细节之上透露出的美好。

2、身为一个菜鸟级新人，对于面包甜点神马的，我的理解是，只有蛋糕店的师傅们能做出来，也只有那里买的才最好吃。可新入手的这本《超人气面包简单做》告诉我，认真跟着书上的步骤走，菜鸟也能做出美好的面包来，而且还超级简单。从各种工具的介绍，到如何揉面发酵烘烤，每一个小步骤都配了彩图和详细的文字解释，简单易懂的介绍让人忍不住手痒心痒的跃跃欲试。书里介绍各种不同的面包，足以应付我们早餐夜宵野餐用，甚至平时的家庭小聚会什么的，都可以拿出来亮一把手。书中还特有心思的附录了一些包装的方法，让食物变得更美丽，这样除了自己吃还能送人，想象一下，收到你这包装十分漂亮精致，味道还十分可口的食物，对方心里会是怎样的感想，说不定一段姻缘神马就开始了。。。哈哈上面说了一堆废话，说说这本书的制作吧。全彩色，装订方面也很满意，价格也不贵，比起市面上相同价格的书籍，这本是完全可以超越凌驾于上的，任何一个制作的过程都解释的很详尽，即使是揉面都分成了好几个步骤，可以看出制作这本书的人有多用心，是一本真正能让你速度升级的书，而不是外面那种看起来很好，可翻开一看就是成品图片加几句制作过程能比的。而且制作的模具也有提到，不同的模具可以做什么样的东西出来，相同的模具又是能做出什么不同的东西，不至于让我们在下手买材料的时候一顿乱买，最后一堆没用上的材料扔在那里挨灰。上过好几次当的人表示钱都是这样不见了的啊！！其实做手工也好，做食物也好，都是一种良好的生活心态，平心的做一件事情，过程中就让人体会到很多快乐，当完成的那一刻，喜悦和成功的感觉是难以言喻的。每天生活在这种心态下，自然身心健康，甚至还能把你的快乐心情传达给你身边的每一个人。让我们都来做一个热爱生活热爱生命的人吧。

3、整本书都是彩页，看着十分舒服，此书介绍了60种面包。非常非常实用，买了烤箱的朋友非常值得拥有！里面的材料都是身边有的，不用特意去找。很多很多面包都只有4、5种材料，高筋粉，盐，糖，发酵粉只要这些就可以做出好吃的面包啦~~真的很简单。真不敢想像那么美丽有好吃的面包竟然只用了这么一点材料<<有些还加上了牛奶与鸡蛋，味道应该各有千秋，虽然只看到了图片，却感觉香气扑鼻，我是在睡觉之前看的书，越看越饿，实在看着太有食欲了///(流口中···)每一款面包

《超人气面包简单做》

都是有配上实物图，非常非常详细，真的是初学者也能轻松学会的面包呢，本书分了4章来讲，第一张为基本面包的改进面包，是用来掌握制作的基础，里面介绍的都是最基础的面包品种，加上这些基础面包的改进版本，像是在里面加葡萄干，奶油，巧克力，芝麻，腊肉等等．．．第二章是介绍主食面包和点心面包，细分为了早餐，午餐，下午茶的还有晚餐的，每一样都非常诱人，名字也非常好听，原来面包还分了这么多种类，又学会了不少东西，保斯窦克，玛格丽特原来面包也有自己的名字啊~哈哈！第三章是分季节性的美味面包，从1月到12月，每个月都不一样哦，每个月送礼物的时候就可以分季节送出那个季节的面包，多么幸福，美好，浪漫的说！对了~忘记说了，每一章都有自己的专栏，这一章的专栏我非常喜欢，是讲礼物的包装，各种包装都很美，这样一个简单的面包也可以作为一份有意义的礼物，第四章为天然酵母面包，这种面包是利用天然酵母才可能做成的，味道特别有回味，最后的最后本书还总结了面包用到的工具以及面包所用的材料，还有一些TIPS，是用来告诉大家为什么做的不完美。一会准备开始动手了~~希望很美味，如果成功的话，家里人每天早上都能吃到好吃的面包了！

《超人气面包简单做》

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