

《孟老师的100道面包》

图书基本信息

书名：《孟老师的100道面包》

13位ISBN编号：9787538157055

10位ISBN编号：7538157050

出版时间：2009-4-1

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：孟兆庆

页数：158

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

《孟老师的100道面包》

前言

同样的名词，在不同的年代，会产生不一样的解释。因为有了第一本《孟老师的100道饼干》好的开始，然后才有接下来的第二本《孟老师的100道蛋糕》、的好延续，所以才会有了如今这一本《孟老师的100道面包》的接龙。孟老师对于烘焙的执著精神已经到了一种“傻”的境界，撇开一般业余爱好者不谈，相信任何一个烘焙的师傅都能轻轻松松地列出几十款的面包来，但是要细化到这100道面包不重复、兼顾各种不同的口味，除了怀旧，还有创新，让普通人也能轻松上手……恐怕就不是人人都能办到的事了！除了孟老师的辛勤努力之外，她的家人也对这本书给予了积极的配合和全力的支持。此外，她的学生也给予了帮忙和协助，身边亲友不时提供各种意见，甚至连大楼管理员在这段时间里吃到免费试吃的面包，都已经远远地超过了她这一两年内吃过面包的总和了！因此，这本书是大家共同努力的结果。如果您也是一个面包制作的爱好者，那么我又要“夸”您：您也是一位值得让人尊敬的傻瓜了！在烘焙的领域里，相对于饼干的低失败率，相较于蛋糕的操作便利，做面包的确需要有一定的功力和浓厚的兴趣，因此和身边的其他人比较起来，喜欢做面包的朋友，您在朋友的眼中，都是好好先生、好好小姐般的好人，甚至好到有点儿像是“傻瓜”一样。最后，我要告诉大家，虽然这本书里有100道面包，但是不用怕，这些都是“傻瓜”面包！因为依孟老师的个性来说，如果她的配方有问题，如果她的步骤不够详细，如果她不能保证您一定成功，那么这本书就一定不会出版，而如今既然已经出版了，那么您就可以放心大胆地去尝试吧，保证会成功！

《孟老师的100道面包》

内容概要

超详细的面包材料、器具大公开。《孟老师的100道面包》详细介绍了面包制作的基本知识和100道面包的制作方法。每道面包都配有独门小贴士，针对制作时容易出现的问题和需要注意的地方给出适当的建议。《孟老师的100道面包》配有详细的步骤分解图片和制作说明，可帮助您更好地进行操作。

《孟老师的100道面包》

作者简介

孟兆庆，永远追求美味与感爱平衡的优雅天秤座，甘心臣服于糖、油、蛋、粉与火候变化的O型女子，矢志推广“全民自己动手玩烘焙”这一理念，积极培植烘焙一族，自设烘焙网站，全天为初识烘焙者释疑，与喜爱烘焙的玩家直接对话。她曾在美国的蛋糕装饰学校进修蛋糕装饰、拉糖和塑糖等技术，曾任东森电视吧《食全食美》节目西点示范教学老师，曾任中国台北私立圣心女中家政科、中国台北市私立稻江护理家事职业学校兼任烘焙老师，不定期在《自由时报》、《联合报》撰稿发表烘焙文章。目前是主要工作以烘焙、蛋糕装饰、中式糕点和西式料理为主，并经常从事厂商的产品研发工作。大家都知道孟老师是一位烘焙达人，其实面食更是她的专长，从小在眷村长大的山东姑娘，生活中总离不开包子、馒头、水饺、葱油饼，耳濡目染之下，自然也成为一名面食高手。

孟老师的著作：《蛋糕装饰DIY》、《新手做点心》、《新手玩点心》、《冰凉七甜品》、《孟老师的下午茶》、《孟老师的100道手工饼干》、《孟老师的100道小蛋糕》、《孟老师的100道面包》、《烘焙实务》、《孟老师的中式面食》等。

《孟老师的100道面包》

书籍目录

推荐序

作者序

如何使用本书

面包的世界

本书使用材料

本书使用工具

后记

Part 浓郁软绵甜味面包

橄榄形酥香面包

鲜奶油面包

奶酥卷

咖啡面包

金黄大面包

香橙面包

卷芋泥奶香面包

杏仁片面包

焦糖核桃面包

黑糖姜汁面包

南瓜乳酪面包

蜜花豆软面包

乳酪花环面包

红豆面包

可可螺旋卷

椰奶芋丝面包

抹茶红豆面包

麻薯红豆沙面包

三味小波萝

鲜奶玉米面包

蔓越莓乳酪面包

花生杏仁酱面包

Part 调理咸香开胃面包

马铃薯热狗面包

西洋香菜鲜奶面包

浓香鲑鱼面包

培根面包

番茄百里香面包

照烧猪肉堡

肉松海苔面包

黑胡椒面包

墨鱼香蒜面包

金黄沙拉面包

青酱起土面包

海苔起土面包

乳酪火腿面包

番茄起土面包

咖喱堡

洋葱玉米面包奶

《孟老师的100道面包》

油薯泥面包

味噌葱花面包

培根乳酪卷

Part 百变细柔风味土司

白土司

竹炭乳酪土司

香浓小土司

椰蓉土司

全麦芝麻土司

全麦土司

优格菠萝土司

香煎培根土司

三色土司

可可双色土司

杏仁奶香土司

巧克力夹心土司

切达乳酪土司

奶香葡萄干土司

豆浆麦片土司

麦片核桃土司

卡士达超软土司

麦汁红糖土司

Part 欧风田园主食面包

佛卡恰

黑啤酒面包

德式裸麦面包

拖鞋面包

乡村面包

高纤胚芽面包

麦穗面包

德式小餐包

英国生姜面包

罗勒面包

辣椒面包

Part 五谷高纤养生面包

红麴蔓越莓面包

黑糖果香面包

枸杞面包

麸皮牛蒡面包

南瓜子面包

综合果干面包

红酒葡萄干面包

胚芽干果面包

五环黑糖蜜面包

杏仁红糖面包

麦香核桃面包

麦片面包

红糖麻薯地瓜面包

黑芝麻粉面包

《孟老师的100道面包》

桂圆酒香面包

黑糖蜜薏仁面包

糙米饭鲜奶面包

黑麦片八宝面包

Part 节庆趣味特殊面包

潘多洛

潘妮托妮

史多伦

面包棒

叶形烤饼

芝心披萨

口袋面包

墨西哥卷饼

贝果

芝麻脆片

金牛角

软Q甜甜圈

《孟老师的100道面包》

章节摘录

插图：Part 浓郁软绵甜味面包奶酥卷材料A高筋面粉150克低筋面粉50克细砂糖15克盐1/8小匙即溶酵母粉2克（1/24/匙）奶酪粉5克全蛋25克水70克动物性鲜奶油40克B无盐奶油15克C奶酥馅：无盐奶油30克糖粉15克盐1/8小匙全蛋10克奶粉50克玉米粉1/2小匙做法1将材料A全部混合，先用慢速搅拌成团，再用中速搅至面团稍具光滑状。2加入无盐奶油，用慢速搅入，再用中速搅成可拉出稍具透明薄膜状的面团。3将面团放入容器内并盖上保鲜膜，进行基本发酵约60分钟。4奶酥馅：无盐奶油在室温下软化后，加入糖粉及盐，用橡皮刮刀拌和均匀，再分别加入全蛋、奶粉及玉米粉，用橡皮刮刀拌匀，分成6等份备用。5将面团分割成6等份，滚圆后盖上保鲜膜，松弛约10分钟。6将面团擀成长约16厘米、宽约10厘米的长方形（整形方法如P.20），翻面后将奶酥馅均匀地铺平（图a），轻轻卷成圆柱体（图b），口朝下从表面1/2处切到接近底部（图c），切面朝上翻成两个圆柱体放入烤模内。7用手轻轻将面团表面压平，盖上保鲜膜，进行最后发酵约30分钟，在面团表面均匀地刷上蛋液（图d）。8放入已预热的烤箱中，用上火180、下火190 烘烤约18分钟。

后记

“为什么我做的面包不像外面卖的一样？”这句话经常出现在我的烘焙网站中，甚至很多做面包的新手也会提出这样的质疑。其实道理很简单，想想看！您的面包制作过程中包括面团搅拌、操作手法、发酵环境、烘烤方式、配方用料等诸多环节，都与面包房有所差异，那么最后呈现出不同的面包成品也是必然的。然而，这并不表示非得拥有如专业般的制作技巧，才有办法做出优质的面包。事实上，做面包真的没有想象中那么困难，做得好与不好，完全取决于不同的熟练度而已。实际上，所谓的熟练度来自经验的累积。换句话说，对一个面包制作的新手而言，千万别在起步阶段就急着用高标准来评断。对于做面包不甚熟练的您，或许很有心看完书中所叙述的制作方式与细节，同时也明白了做面包是怎么回事，然而，当您面对每个制作阶段时，仍会出现种种疑虑，面团出筋了吗？发酵好了吗？甚至也没把握好出炉的时机到底对不对，从头到尾似乎都在摸索中进行，其实这些都是正常现象。然而一回生二回熟之后，面团摸久了，渐渐地也能掌握面团的“个性”，然后再凭着视觉与嗅觉，即会对眼前的面团变得更有感觉。也就是说，从生疏到熟悉，一切的转变都需付出一点时间，当您在每一次的制作中都出现不同程度的进步与心得时，表示您即将从新手变成老手啦！

《孟老师的100道面包》

编辑推荐

面包，一种平民化的点心，一种陪着你我走过无数岁月的食物，当你走过面包专卖店，闻着香味四溢，会让你食指大动、胃口大开的点心……《孟老师的100道面包》共制作100种涵盖各式风味与口感的面包，分别有：浓郁软绵甜味面包、调理咸香开胃面包、百变细柔风味土司、欧风田园主食面包、五谷高纤养生面包、节庆趣味特殊面包六大主题。《孟老师的100道面包》除了六大主题的食谱之外，更对如何制作面包的流程有详细的解说，图文并茂，并收录全长约3小时的教学示范光碟，介绍基本的由简而繁的发酵方式，让新手也可以轻松上手制作出美味的面包。

《孟老师的100道面包》

精彩短评

- 1、孟老师的100道面包，应该是作者精心编制的，详尽地介绍了面包制作基础、工具、原料等，面包制作方法也适合家庭烘焙，原料大都能方便购买到，面包的整形也简单易懂，书中的方子很大部分我都实践过，制作起来也很成功。
- 2、孟老师的书写的都很详细，工具齐全，都可以做出美味的面包来~~
- 3、已经买了好几本面包制作的书，一直没有找到感觉。收到了这本书后并试着做了2次，真的很成功。好喜欢。。。还买了孟老师的饼干制作。。。蛋糕制作。。。也很好。
- 4、不大细致。买也值得。
- 5、不推荐给初学者。太简略了，完全没接触面包的人很难上手
- 6、看了网上品论才买的孟老师的书，觉得就是很值得！孟老师的书真的是很好，前面的材料工具介绍很详细，让作为新手的你，对于烘焙这个充满惊喜期盼，创意不断的世界有个初步的了解。基础面团的制作更是为作为新手的我们拨开重重迷雾。书里所介绍的面包的造型很多，足够一个新手练兵的。随书附赠的光盘可惜没有看，我家光驱出问题了。但是网上有视频，我搜索看了看觉得讲解很是细致。所以很推荐和我一样刚刚步入烘焙世界的你手里拿一本孟老师的面包，基本上就不需要别的初级面包书籍了。当然等自己的技术手艺提升后可以再去购买更高一级的书籍。
- 7、虽然是很详细的解说和vcd，不过我还是觉得这是本进阶的面包书，因为里面的材料和过程以及制作的时间，都是适合进阶的爱好者。很适合家用，很喜欢。
- 8、孟老师的一套都很实用，看得也很舒服
- 9、很好的配方
- 10、一直都听发烧友说孟老师的100道面包是学习制作面包不可缺少的学习工具书，一直以来在网上没有找到电子版，只找到扫描版，这次无意中看到当当网图书搞特价，上来一看，真捡到宝了，我还购买了孟老师的100道小蛋糕、孟老师100多道手工饼干。这几部书是学习烘焙最值得购买的。
- 11、台式佐餐软面包为主，书前的三种常规发酵法和揉面基础等适合初学者。需要指出的是，台式面包的松软一部分来自中种和低温发酵，另外一部分来自乳化剂和改良剂，所以不用对面包的口感抱太大希望，喝口水吞下去都一样
- 12、口碑比较好的一本面包书，所以借了来看看，但没有光盘。以后下了视频看看估计更直观些。
- 13、孟老师的100道系列三本书我都买了，每本写的都很详细，印刷也很好，物有所值。因为本人比较喜欢看西式糕点类的书籍（主要是馋，做不出来当画看看也好），所以家里买了不少这类书籍，经比较给各位书友推荐以下几本书（纯属个人意见）：《烘焙宝典》，《曾美子的黄金比例蛋糕》，《孟老师的100道小蛋糕》，《孟老师的100道手工饼干》，《孟老师的100道面包》。这几本书都非常实用，写的很用心很详细也比较全面，很适合新手。经济不富裕的书友们买这几本书就足够了，当然如果经济条件允许的话可以再多买些其他的书籍看看，不过还没发现有比以上几本写的更详细更贴心的书了，纯粹作参考的看看而已了。ps：本书有附赠光盘，一定要看，很多手法光盘里都有讲，只看书的话可能会不太明白，学会基本动作以后，就可以发挥自己的想象力做出很多款不同的样式拉。
- 14、对于学烘焙2个月的我来说，这本书非常实用!强烈推荐给初学者们，因为配有教学光盘，解决了我很多揉面、发面时的困扰，书中面包的方子，我已经按照做了几个了，每一个都非常好吃呢，谢谢孟老师出的这本书了^_^
- 15、最初学习烘焙，用的是《跟着君之学烘焙》，尝试了书中的大部分品种，果然如君之所说，零失败！推荐新手买这本，很容易学。随着经验越来越多，以及初步掌握了些烘焙技巧，就开始不满足了，于是又买了《孟老师的100道面包》和《经典面包制作大全》（还好，都是限时抢购时买的）。虽然还没有做，但翻过两本书后还是感觉孟老师这本更好。
《经典》关于制作面包的基本流程说的比较多，但也稍显罗嗦，具体面包制作时，步骤很详细，但有些材料不是国内常用的，或叫法不一样。总之读起来有些别扭，总怕自己漏掉什么，但仔细读来又发现有些重复。
孟老师这本虽然步骤图不多，但文字叙述简洁清楚，掌握了面包制作的基本功，很容易懂，而且大部分材料也是国内常用的。最棒的是附有光盘！面包和蛋糕、饼干不同的是揉面技术含量很高，有了光盘，能直观看到揉面的手法，比其他书的文字及图片都更容易理解。而且对于发酵过多、不足，烘烤过度、不足等，光盘中都有，很直观。

《孟老师的100道面包》

两本书价钱差不多，个人觉得孟老师这本品种多，还有光盘，更值，强烈推荐！

16、新手的烘焙宝典

17、2日下单，没想到3日下午就送来了，过节期间送货这么快，真是没料到!太开心了!谢谢当当!祝大家节日快乐!这本书对想学习做好面包的我来说，是一本超好的书(比手中的其它几本烘焙的书)，不仅有详细的基本技法，还有丰富的面包种类，配方也是针对家庭的小份量，省去了换算的麻烦，特别是还有光盘，当晚就看了，发现了自己的错误之处，太好了!我也像其他网友一样，强烈推荐这本书：如果你想学习为家人(当然也包括自己哈)做面包，这本书一定要拥有!相信群众吧!

18、写得太简单了。很适合入门者。依葫芦画瓢即可。

19、妈妈最近迷上了在家里做蛋糕面包，家中人人受益。为了让大家的选择更多，买了孟老师的2本食谱送妈妈。妈妈说图片又大又漂亮，步骤也很详细，非常开心~~看来全家很快就会有更多福利了！

！！

20、不错的书，特别适合新手

21、光盘内容很值的推荐,详细介绍机器及手工揉面步骤,各步骤如何检查是否到位.以及面包制作各种阶段的不足和过头的情况.初学者很好的启蒙书.

22、新手必备

23、【实体书】

24、对做面包还是无爱啊。太麻烦了。

25、非常值得推荐的一本书，尤其是奉送的光盘非常详尽，我做面包虽然已有两年时间，但是从中又学到了很多，这次一口气买了孟老师的三本书，非常超值！

26、孟老师的100道面包这本书详细的介绍了面包的配方，过程，烘烤的温度，时间，在配上光盘，做出的面包真的是香喷喷的哦。真是口水都要流出来了。

27、非常实用的一本书，虽然里面的面包我只做过10种，不过按照配方和步骤，基本上都成功，而且口感很好。推荐！

28、孟老师100道系列有3本。感觉这本面包做好呀。其他饼干神马的没这本写的好

29、经典，买了些日子了，照着方子做，很成功，每次都有不一样的感觉，很好，值得收藏和实用的一本书，孟老师的这几本书中，我感觉面包是最实用的了。面包现在做的很多，比起蛋糕来要健康很多，蛋糕糖量和油量很大，面包比起来要少很多。所以很喜欢做面包，这本100道面包挨个做的万的话，我也成专业的了。哈哈！

30、介绍的种类比较全。我最想学做的吐司类介绍的很多，而且步骤详细，图示清楚，很简单易学。每种原料要求的量不大，做出来适合两人吃。

这本书是我买的5本学做面包书里最实用的一本。其他我还买了《面包新语》《名店面包大公开》《曾美子叫你第一次做面包》《我的甜蜜烘焙厨房》

31、当这一系列（三本）孟老师的书回来以后，我就迫不及待地看起来。我首先研究的是面包。看了书和光盘，我真的是获益匪浅。本来我也会做面包（只是一个品种），算是有基础;但是看了孟老师的书，知道自己差得很远。比如：光盘中孟老师提到，在面包做好成型，进烤箱之前，要给面包表面细致均匀地刷上蛋液，这样，出炉的面包才好看。这就纠正了我多年来只给面包刷一部分蛋液的错误做法（怪不得我的面包不好看呢）。诸如此类的细节还有很多，我要学的很多。看了书，我就跃跃欲试，在星期天做了两款；红豆面包和白土司，红豆面包很成功，得到了大家的好评；但白土司不熟，查找了原因，以后再试。总之，这本书太好了，对新手、老手都很实用。

32、孟老师的书一直都是烘焙爱好者的吹捧.终于买了这本100到面包,觉得很实用,材料都是很容易就能买到的,过程很详细,而且还配有光碟,不明白的再看光碟都能掌握的了!

33、面包不及其他两本，下午茶什么时候出啊~

34、刚刚在《面包新语》里写了点评论，现贴过来：

和孟老师的《100道面包》相比，《面包新语》更适应面包店的从业人员。

首先，《新语》对烘焙设备的要求较高，要有专业的-20度至40度的发酵箱，要有能分别调节上下火温度并带蒸汽的专业烤箱，要有专门的切割工具等。其次，工序较多，制作复杂。做一个面包至少需要5个小时以上，多的甚至需要几天。第三，每种面包配方经常是面粉1000G或以上，家庭少量制作需要重新计算；书中的烘焙温度一般较高，对于体积较小的家用烤箱来说，220-250度火力烤出东东来绝对会糊，参考意义不太。此外，书中虽然介绍了不少面包，但主要是以7种基本面团为基础略加变

《孟老师的100道面包》

化而已，实际上品种并不够丰富。

可以说，《新语》的缺点恰恰是《100道面包》的优点。孟老师的面包品种较多，方子量少、工序相对简省、配料易找，对设备要求不高，烤箱温度及时间设置较可行等，相比而言更适合一般烘烤爱好者使用。

35、不错的一本书，做了几次了，但都是用中种法来做面包，虽然时间长些，但做出来的面包比较软，过夜也不怕会变硬，但是总觉得书里糖的份量太少，我不是太喜欢吃太甜的东西，但照它的糖量吃不出什么甜味，所以我做时其它份量我照它的，但糖我会适当加多一些，呵呵。

36、是本易懂的书籍，只是里面有許多稱呼是台灣說法，內地不知道是什麼喔。

37、非常适合初学者，很实用。孟老师把一些面包的制作都具体到尺寸，极少会失败。

38、孟老师的书本本都是经典，按照方子去做，几乎无失败。我已经买了面包、饼干、小蛋糕和中式面点，是不是都买齐了！推荐

39、这本书里的图像很美，重点是内容很详细，我在家里边看边做，嘻嘻，家人和朋友都说我做的不错哦！在此谢谢《孟老师的100道面包》。

40、入门必备，餐包什么的在各大烘焙博客出现率颇高

41、孟老师的面包配方真的好啊，做出来的面包很好吃！土司是我以前做的最不好的，可是这里面的土司配方试了几个了，都很好！

42、图文并茂，讲解非常详细，相信在孟老师的指导下，作为初学者的我也能做出好吃的面包！

43、买了这本书已有一年了，在这本书前买过本君之的。看了这本书后，让我的面包制作经验大幅提升。这本书不光内容写得详细，还配有光盘，让新手们易学易会，这本书里的面包大概有一半我都做过，味道不错，材料的分量也很适合家庭制作，不需要另外换算，总之是一本很好的面包制作书。

44、孟老师面包这本挺好，光盘里讲的很详细，初学者买了挺实用，但里面有些材料不好买

45、拿到书首先看了光盘，挺不错，对于面包面团的制作有详尽具体的介绍，比只看书里的图片更容易理解。书的印刷质量很好，配的图片都好精美，挺赏心悦目的。书里的面包大多数都能在家里手工制作，虽然到现在为止自己只尝试了两种，都算比较成功吧。基本上每个面包的后面都有制作小贴士，比较实用。个人的实际操作的经验：西点的制作对于精确度要求很高，有时候可以说是成败的关键。拿我第一次尝试做咖啡面包来说，因为忽视了分割面团时需要称重，只是视觉估计差不多大小，结果作出来的面包大小差距好大呀，吃起来觉得烘烤的程度也不大一样，只不过是有了咖啡的颜色做遮盖，不然估计颜色也得有很大差别。所以第二次作就选了不用分割的奶酪花环面包，这个光碟里有视频，步骤很清楚，除了自己翻出来的“花环”没有老师的那么完美，还是挺好吃的。孟老师系列的另外两本也都买了，总体感觉面包是最麻烦、最难做的，如果是烘焙的初尝试者，建议还是先从饼干和蛋糕入手，比较有成就感。

46、做面包也有一段时间了，可还是买了这本书后才明白了很多字面上无法理解的手势。书上有图，还附有光碟，以孟老师介绍做出来的面包非常棒！

47、有书有光盘，跟着孟老师学做面包，俺也会做面包了，虽然还不能

48、有光盘，很详细，适合初学者，因为是台湾的老师，有些在平常的蛋糕店不常见，有些原料也不太好买，但是养生面包很有创意

49、这本书是我买的孟老师系列的书里面最喜欢的，图片很精美，种类也很多，特别是还有一张光盘里面介绍面包的制作，从面团的成形到成品都非常的详细，值得向大家推荐，同时也感谢孟老师的认真，和为之付出的努力。

50、看着面包机做出来的recipe，做自己的纯手工面包。

51、麻麻的宝书，如厕必备....不过我觉得我麻麻要是想象力再丰富一些，也可以出书了==

52、面包介绍兼烘焙学校.技艺方面涉及倒不多，沿袭此类书籍的编排规律：先是序言目录、总揽总括、工具介绍等等，然后是具体制法，每种一页，面胚和成品配图.各个部分之间大双面彩页分过，合在一起就是158页.值得一提的是随书配的光盘很不错，制作流程果然是以影像的方式来呈现更好呢，就是限于dvd容量，不能收录全部.还是东森的节目好看，减一星.

53、之前网上看了这本书附赠光盘的视频，确实受益匪浅，很多做面包的手法，都是通过这个视频学会的，网上的文字和图片都不能准确表达这些手法，所以决定一定要买书。之前买了孟老师的饼干，觉得一般，虽然花色多，但很多都要用到泡打粉，我因为是给宝宝做，所以是抵制泡打粉的。这次的面包花色也很多，但是都很健康，值得学习。刚入了45斤高粉，看来接下来的日子，有的好做面包了

！

- 54、在很多面包达人的博客里提到孟老师的这本书，买回来后迫不及待的看了起来，特别附有光碟，更直观的告诉新手面包到底要揉到什么时候合适，发到什么程度才行~~~解答了我不少疑惑！非常赞！
- 55、一开始买这本书的时候还在担心步骤和用量的问题，不知道是否详细。这本书送到以后发现，内容十分详细，完全符合所有人的需要，可以让一些0基础的人也可以学会，而且光盘还指导我们如何制作各种面团。而且里面教的面包都非常吸引人，给人的感觉挺不错的，让我们不禁就想挽起袖子，来学习制作。再一个，非常感谢孟老师发表的这本书，让我们能学会更多的面点食物，其他的两本也很不错
- 56、孟老师的三本书都买了，确实是本好书！书中对每款糕点所需的原料、步骤、成品图和tips都有详细的说明，特别是光盘，基本上看过光盘的焙友都能掌握做面包的要领，烘焙爱好人士必备哦~~~
- 57、就是个菜谱，品种挺多。。。
- 58、孟老师的都不错 几乎是必备的了
- 59、非常赞的一本书！我已经按照它的做法做了白吐司了！
- 60、虽然面包的制作基础相同，但这本书的可贵之处是将面包的特点做了说明，即使没有光盘，看书的人也可以从语言的描述中大致知道自己面包做的成败。而且此书的图片很精美，除了有整体的面包造型，还有面包的组织结构。同时，此书是有光盘的，光盘讲解详细，对失败的作品也有分析。对非专业人士而言，可以对比学习，非常可贵。
- 61、刚买这本书的时候，对这本书的感情很一般，可是在做了N次面包，又看了其他同类型的书之后，才发现孟老师的好~~
- 书里介绍很细致，做法和用量和很适合家庭制作，配上光盘，只要不乱改配方，失败的几率几乎是零，出品也很诱人。目前感觉这本书是最实用的。
- 62、嘿嘿 面包大师
- 63、延续了孟老师的风格，内容丰富，配方准确，步骤详细。想学面包的同学值得收藏。
- 64、孟老师的100道面包（附赠光盘）
- 65、买了台土司机，原以为从此可以过着有土司的快乐生活，烤了几条大石块之后，才发信没有那么简单。一口气在当当买了3本做面包的书，孟老师是最适合我这种初学者的，光盘绝对是重点，眼见为实看了就会懂了。内容节奏也说明的很清楚，照着孟老师的指引，烤了几条绝美的土司呢！大喜！
- 66、从“烘焙时光”开始，我就进入了五彩斑斓的烘焙世界，烤了很长时间蛋糕后，眼光又转向了面包。先买了“面包坊BAKERY”学习汤种面包，但做的不成功，又买了这本书，最感惊喜的是，随书赠的光盘质量非常好，讲得很细，有些叮嘱是不会印刷到书上去的，种种手法也不是从书上能看来的。还知道了我烤面包一直不成功的原因。我非常喜欢。
- 67、孟老师的100道面包学习一下，以前用的君之的面包方法，现在学一下孟老师的，看看怎样啊！
- 68、拿到书，我立马被书的背面封页100种面包图片吸引住了。啊，如果我能做出这100种面包该多好呀！书里孟老师根据100种面包将配料、步骤分解的十分清晰，时刻令你跃跃欲试、冲动不止。哦，对了，随书附带的光盘也相当不错，有些技术性的手法可以让你看个仔细！
- 69、入门级，但开始入门之后就会发觉有点不尽然的感觉。
- 70、买过孟老师的100道饼干，很好，这次买面包的也没有让我失望~
- 71、我的第一个面包就是孟老师的奶油辫子面包；第一个披萨就是里面的芝心披萨。很简单的操作方法，真的是一学就会，而且还有光盘指导。复制出的美味面包香味溢满房间，呵呵，没说的，太实用了。就是里面标注的烘焙上下火温度都不一致，让我很是费解，不得不自己确定温度。可能是我的烤箱不够强大吧，我用的是ACA34升的烤箱。不过这也没有影响我做出来的面包美味。另外，揉面真的是很累人的一件事啊，还是有台式搅拌机比较舒服便捷。
- 72、说实话买书之前我并不知道孟老师这个人，其实现在也不了解，但是我已经买下了其全套的100道面包、小饼干、和小蛋糕。喜欢全部彩页的设计，图片很全，讲解也很细致，配料表清晰易学。我是很新很新的新手，完全是出于对烘焙的兴趣和热爱而买了烤箱，为了给老公最爱心的小甜点而努力努力学习烘焙，孟老师的这三本书简直就是我的烘焙宝典！强烈推荐，再新的人也会一看就会的！
- 73、觉得孟老师这个本书真的是很好啊

《孟老师的100道面包》

- 74、书的质量很好，面包的配料也很好，只是对于新手来说，每种面包的制作流程写的有些粗略，更适合老手，新手还得再学习一下基础了。
- 75、没买过孟老师的其它著作,所以不做评论,单就这一本而言,非常不错.看光盘的时候,感觉孟老师还真就是个苦口婆心的老师,恨不得把她知道的关于做面包的一切技巧都教给你,光给面团整形就有十多种手法,真好,这样的老师是值得钦佩的,当然这样的书也是值得购买的.
- 76、烘焙
- 77、孟老师的书我最喜欢的就是这本了，已经做了好几种了，虽说做面包要比做蛋糕复杂，时间也长，但是孩子和老公都喜欢吃面包，每天看着他们吃的津津有味，特有成就感！
- 78、这本面包的制作是孟老师系列最好的一本书，内容详实，附带的光盘中详细介绍了揉面的程度手法，以及制作过程，配方也很好，照着制作的面包都非常可口，只是台湾那边有烘焙店，很多材料在那里都可以购买，对大陆这边来说很多材料都不好购买，比如麻薯之类，但这比不影响它成为一本学习自己制作手工面包的好书。
- 79、好好做台式面包不行吗 非要做什么欧包啊 就算要做也请标注【台式欧包】好么 别糊弄没什么机会吃正宗欧包的读者了
- 80、最近喜欢上了做面包,曾用过人家的博客配方,也买过一些烘焙书参考,但烤出来的面包总是会在出炉后变干或出现皱纹,看了孟老师的光盘和书后,终于找到原因也会控制火候和时间了.
- 81、1. 书的材质
挺好的，印刷色彩也很精致
2. 书的内容
很实用，比买的其他的烘焙书实用多。主要原因是：孟老师书里篇篇是实实在在的面包配方，配图说明。市面上太多的书，废话多过实际内容。
3. 物流配送
很不明白，为什么有些人说当当的送货慢？肿么可能啊？我买过好几次书，每次都是2天就到。
- 82、在网上学做了几个孟老师的面包，觉得很实在很实用，所以迫不及待的在当当上买上这本书。没有叫我失望，内容很丰富，很适合家庭烘焙，要点也介绍得很仔细。
- 83、孟老师的面包这本书内容比较易学，口感也不错，当当网的服务更好，，，，，在送书时由于自己当时大意了，没当面折封，发现少了一本书，抱着试试看的心情打了电话询问，没想到该网的员工热心周到，第二天就把事情解决了，，，，这也体现该网的管理到位，，，，，所以特别评论一下，推荐一下，订书还是到当当，，，，响当当的服务质量
- 84、越看越喜欢。。。：)
- 85、烘焙教材是每位家庭主妇的必读科目，孟老师的烘焙书简单易懂、操作性很强，按照他交给你的步骤一步一步的去完成，必然能做出和图片上一样精美的面包来，强力推荐！@
- 86、正在尝试第一款，改良过的全麦牛蒡，牛蒡换成了蔓越莓干，第一次发面，好神奇哦，希望好吃，hiahia~~~~
- 87、DVD很值，书上的方子一般，都不是特别常见。
- 88、在许多人的焙烤博客上看到了这个书名，于是来到当当找到了这本书。果然没有让我失望，此书印刷精美，还附了光盘，讲解详细，配图清晰直观，还有孟老师贴心的小提士，材料的配比也很详细。光看书，就已经让人食欲大开，并且有马上就动手的欲望。期待着能按此书能够做出美味的面包并且能够在实践中创新。
- 89、还没有去实践，不知道老师给出的方法能否学会。书的质量不错，里面的所有制作都需要有烤箱才能完成，本来刚买了个面包机，想学做面包的，可这本书全都是用烤箱制作的，看来还得在备个烤箱才行哈
- 90、最近研究面包，但这本书的很多做法都是比较中式。
- 91、看了光盘的详细制作程序，面包的制作变简单了。重点是可以减少许多失败的尝试。
- 92、反复拜读！
- 93、这本书真的是太好了，看了光盘后，以前做面包出现的一些问题都解决了。尤其是发面的程度，拉膜的程度，孟老师都有很详细的比较说明。真是受益匪浅！现在已经按照书上的方子做了两次吐司，都相当成功！！

《孟老师的100道面包》

94、去年下半年开始玩烘焙，可能是因为找的方子不适合，我这种初学者，所以做出的成品，失败多于成功。

有了孟老师这本书，让我自信多了。基本上每个方子都很简单，容易操作，用料也方便买到。

现在的早餐基本都有面包。

95、比较细致

96、很详细的介绍了制作面包所需要的东西和需要注意的问题，对于初学者还是很有帮助的。但是面包的风格似乎跟我们实际生活中喜欢的面包还有些不同。

97、这本书的电子版早就在网上疯传了，我也有哦，但是为什么还要买书呢，是因为这本书实在不错，是为家庭制作所编的书，每个面包都能自己制作出来，而且很美味，还带个光碟，真是太超值了。

98、孟老师的面包品种较多，方子量少、工序相对简省、配料易找，光盘，挺不错，对于面包面团的制作有详尽具体的介绍，比只看书里的图片更容易理解。适合初学者和家庭制作！

99、有了MIXER一切好说

100、入手。回家好好研究。

101、看过孟老师做蛋糕和饼干的书，非常喜欢，很实用，所以买了这本，多种面包的家庭做法，很喜欢！可以为家人做出各种花样的面包。

《孟老师的100道面包》

精彩书评

1、在各个烘焙论坛转悠的时候就听说了孟老师的这套书，当时内地还没有出版，有幸获得100道面包的扫描版一份，小试牛刀后发现方子异常的好用。逛当当时发现这本书竟然在大陆出版了，实在太开心了。一口气买了全系列，虽然折扣不多，但是一切都是值得的。买到后爱不释手，回家立即做了书中的一款蛋糕，生平第一次做出的蛋糕被人抢着吃，要知道以前做出来的连我家那只挑嘴的特仑苏都不愿意吃，现在它竟然伙同小盆友从垃圾桶里扒出了马芬撕掉的纸杯在舔，让我太开心了！而面包版更厉害，除了各种材料的详细介绍，还送了张光碟，制作面包的各个过程都有详细的介绍，有些手法光靠文字是无法表达的，比如“滚圆”这个动作，看了光盘后完全弄明白了。实在是太实用了！昨天做了款竹碳吐司，今天早上早饭就被干掉了一半，我原来做的吐司从来都是吃一半扔一半，现在有了这套书，我再也不会浪费材料啦~~！谢谢孟老师！

2、孟老师的书我买了整套，小面包这本更是翻得最多的，因为对饼干和蛋糕都不太爱。讲解详细准确，一切都是久经考验，几乎不会出错，所有比较难的地方都有详尽的解释，十分适合新手上手。一些小遗憾是很多东西的台湾说法和大陆不太一样，容易造成奶油和黄油，以及椰丝和椰蓉等等的误会。并且台湾天气与北京不同，方子里的水量什么的，还有待自己调整掌握。孟老师在书中几乎用了所有能用的模具，不知道我什么时候会把模具集齐，做完整本书。

3、很不错的一本书，当时和100道手工饼干、100道小蛋糕一起买的，还送了一张光碟，详细的讲解了一些甜点的做法像我这种烘焙的新手完全够用了.....有图有讲解材料也不是很偏的那种，淘淘就可以买到，我挑着做了几款，基本上都成功了，而且我一直认为糕点这东西基础是实在的，其他一些都是在基础上的自我创新，例如面包的种类有千万种，但是揉面的方式一般固定的几种，还例如去除蛋腥味的办法(^_^)，其他都是烘焙方式、馅料上的改变而且烘焙书果然一定要配图才赏心悦目啊，都是字我估计看不下去如果喜欢烘焙的新手朋友们，不妨看看，还蛮不错

《孟老师的100道面包》

章节试读

《孟老师的100道面包》

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