

《新创意养生健康面包》

图书基本信息

书名：《新创意养生健康面包》

13位ISBN编号：9787121116087

10位ISBN编号：7121116081

出版时间：2010-8

出版社：电子工业出版社

作者：林宥君

页数：103

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

《新创意养生健康面包》

前言

中学毕业即从事烘焙食品相关行业，至今已二十年，在半工半读中由学徒到师傅，再由师傅转换到原料商的业务技师和讲师，经历了许多的磨练，也累积了许多经验。从事烘焙食品教学多年来，学员们常反应烘焙食品热量太高，可否制作出低糖、低油、低盐、低热量的产品，这激发了我对“养生烘焙糕点”的创作。以天然素材为主，以养生概念为主，制作出美味可口的糕点，希望藉由此书来让喜好烘焙的学员和消费者吃出健康。在烘焙食品领域里，遇到很多提携我的长辈和师长。特别感谢裕轩食品股份有限公司鄞享峻董事长的提携，东方技术学院食品科技系饶家麟教授的指导。以及各位烘焙业的朋友和师长们，感谢你们帮忙，启发我不断地成长，让我获益良多。

《新创意养生健康面包》

内容概要

《新创意养生健康面包》针对现代人饮食多偏向精致化,纤维质普遍摄取不足的情况,选用高纤维素材制作面包甜点,制作新口味、新创意的美味,包括山药百合面包、蜂蜜芦荟奶酪薏仁竹炭土司、抹茶红豆布丁、养生芝麻奶酪,等等。《新创意养生健康面包》中的新创意面包不仅可以增加人们的纤维摄取量,还能让您吃出健康不发胖。

《新创意养生健康面包》

作者简介

林宥君，学历：(台湾)东方技术学院食品工程科(台湾)嘉南药理科技大学食品科技系经历：西点面包烘焙技师烘焙原料贸易公司(烘焙业务技师)高雄县县民学苑烘焙老师高雄县冈山国中技艺班烘焙老师屏东县来义高中技艺班烘焙老师裕轩食品股份有限公司烘焙技师旺来兴食品原料公司烘焙技师屏东县糕饼工会烘焙训练班讲师(台湾)东方技术学院推广教育班烘焙讲师相关证照：调酒丙级证照烘焙食品丙级证照烘焙食品乙级证照中式面食乙级证照(糕浆饼皮)烘焙食品乙、丙级技能检定术科监评委员

《新创意养生健康面包》

书籍目录

养生面包系列 十谷杂粮吐司 10 Grain Toast 酸奶吐司 Yogurt Toast 薏米竹炭吐司 Pearl Barley & Charcoal Toast 红曲枸杞葡萄面包 Matrimony Vine & Raisin Bread 胡萝卜奶酪吐司 Carrots & Cheese Toast 紫米麻薯面包 Purple Rice & Machi Bread 山药百合面包 Chinese Yam and Lily Bread 养生桂圆枸杞面包 Longan & Matrimony Vine Bread 牛蒡核果面包 Burdock & Nuts Bread 松子洛神面包 Pine Nut Lo-shen Bread 亚麻子黑豆面包 Flax Seeds & Black Bean Bread 燕麦胚芽面包 Oats and Gemmule Bread 田园南瓜面包 Pumpkin Bread 蔓越莓菠萝面包 Cranberry Bolo Bread 抹茶蔓越莓面包 Green Tea & Cranberry Bread 黄金奶酪餐包 Golden Cheese Roll 柠檬奶酪面包 Lemon Cheese Bread 红枣莲子面包 Red Date and Lotus Seed Bread 养生甜点系列 养生芝麻奶酪 Sesame Panacotta 蜂蜜芦荟奶酪 Honey and Aloes Panacotta 琼脂杏仁水果奶冻 Hang-tien Almond & Fruit Panacotta 红豆薏米奶冻 Red Bean and Pearl Barley Panacotta 紫米鲜奶布丁 Purple Rice Pudding 抹茶红豆布丁 Green Tea & Red Bean Pudding

《新创意养生健康面包》

章节摘录

插图：

《新创意养生健康面包》

精彩短评

- 1、喜欢这本书。书漂亮，里面的食物更漂亮，看着图片就想咬一口。制作并不太复杂，可以在家里边学边做。ok了
- 2、书还可以，可绝非低糖、低盐、低油脂面包。
- 3、好 送货速度快买的值

《新创意养生健康面包》

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