

《人气面包》

图书基本信息

书名：《人气面包》

13位ISBN编号：9787538172980

10位ISBN编号：753817298X

出版时间：2012-2

出版社：辽宁科技

作者：王森

页数：102

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

《人气面包》

内容概要

《人气面包》囊括了数十款深受大众喜爱的人气面包，并配有详细的操作过程制作图片，操作简单，让你轻松成为面包达人。同时，随书还附赠DVD光盘一张，包括数款经典面包的制作过程详细演示。收录了面包制作的基本流程和经典款式的面包制作步骤分解演示。

作者简介

王森老师是国内艺术西点专业的创办人。他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”：1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才，为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。不仅解决了中国大批青年的就业，还为中国的烘焙业发展起到了巨大的推动作用：2002年他成立集器具、原料、培训于一体的“森派食品有限公司”；2006年，成立“苏州市王森艺术西点蛋糕学校”，并在全国各大城市相关院校开设本专业，以此来缓解中国烘焙人才的稀缺问题。

王森老师从事烘焙业已二十余年，在长时间的钻研、制作和经营过程中他创造了自己的烘焙技法和西点装饰艺术风格，在业内具有很强的影响力。现在已是著名西点装饰应用专家、全国烘焙业公会专家委员会委员、烘焙杂志专家委员会主任委员、国家级评委、国家级裁判员、《中国焙烤》、《中华烘焙》、《现代烘焙》三家杂志社的编委。他著有专业书籍几十本、专业光盘上百张。为了能让中国烘焙行业发展与世界同步，王森老师和他的弟子们将会一直努力下去。

《人气面包》

书籍目录

第一章 基本知识制作面包常用的工具 / 6认识常用材料 / 9关于制作面包的小常识 / 12面包Q&A / 13第二章 面包制作法国面包 / 16法国面包基础型——法棒 / 17法式咖啡巧克力 / 18法式培根麦穗 / 19法式蒜香 / 20甜血包 / 22甜面包基本款——菠萝包 / 23奶酪面包 / 24香橙面包 / 25热狗面包 / 26卡夫王米包 / 27缙香王朱包 / 28杏仁面包 / 29奶酪火腿 / 30土豆面包 / 32热狗调理面包 / 34黄金面包 / 36蓝莓面包 / 37蓝莓大甜包 / 39牛奶长条包 / 39杏吉士 / 40蓝梅包 / 42雪花面包 / 44橄榄形面包 / 46水果面包 / 47鸡肉面包 / 48柴鱼面包 / 50黑白配 / 52奶酪棒 / 53日式芝麻 / 54绿茶面包 / 55草莓仙子 / 56培根奶酪船 / 57蓝莓依恋 / 58蓝莓蛋糕面包 / 59吐司面包 / 60牛奶吐司 / 61鸡蛋吐司 / 62丹麦吐司 / 64欧式杂粮面包 / 66火腿奶酪 / 67胚芽提子 / 68全麦鲜奶面包 / 70欧风杂粮 / 72丹麦面包 / 74羊角丹麦 / 75杏仁丹麦 / 76糖霜丹麦 / 77方形丹麦 / 78火腿丹麦 / 79丹麦甜包 / 80花式面包 / 82北海道牛奶面包 / 83东方白 / 84法式牛奶 / 86奶香面包 / 87风车面包 / 88法式香肠面包 / 89栗子面包 / 90奶酪迷迭面包 / 92奶油蒜香 / 94牛奶哈斯 / 96网络红人 / 99养生面包 / 100奶酪芝麻 / 102

《人气面包》

章节摘录

版权页：插图：

《人气面包》

编辑推荐

《人气面包》由辽宁科学技术出版社出版。

《人气面包》

精彩短评

- 1、没有上一本好
- 2、书的内容比较少，步骤不详细，细致的地方少
- 3、还配有光碟,有基础的人一看就懂
- 4、虽然打折后并不是太贵，但图片占的地方太大，喧宾夺主，内容也太简单了些。
- 5、这本书详细介绍了面包从揉面、发酵、制作的过程，加上有dvd，很有用。

《人气面包》

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