

《快乐手做面包》

图书基本信息

书名：《快乐手做面包》

13位ISBN编号：9787802580787

10位ISBN编号：7802580781

出版时间：2011-1-1

出版社：求真出版社

作者：爱和自由

页数：159

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

《快乐手做面包》

内容概要

《快乐手做面包》内容简介：快乐如此简单——手做面包完全读本。一席席嗅觉和味觉的完美盛宴，一次次与面团之间的默契体验，一段段弥漫着爱与温暖的岁月。

手做面包快乐起步——基础造型20款

玩转面团百变造型——花式面包42款

百搭主食简单味道——吐司面包11款

异国风味轻松自制——欧美面包19款

《快乐手做面包》

作者简介

爱和自由，一个6岁顽皮小男生的妈妈。跟孩子一起玩了3年烘焙，自称“江湖第一疯”。闲暇时间以烘焙为乐，把家弄得像个小型烘焙作坊，收藏着自己都数不过来的各色模具，家里面粉的品种比一般小型超市还丰富。最大的享受莫过于看到家人品尝时露出的幸福表情，那一刻，觉着付出再多的努力也值得。有爱，有烘焙，就这样一天天地疯着，享受着.....

《快乐手做面包》

书籍目录

一 制作面包的基本过程二 手做面包的经验分享三 手做面包快乐起步——基础造型20款 红豆面包 奶酥面包 奶酥杏仁墨西哥 卡士达杏仁包 卡士达小面包 咖啡奶酪核桃包 飘香榴莲包 枫糖杏仁包 菠萝包 奶油小餐包 可乐饼堡 汉堡包 热狗 奶油卷 地瓜餐包 全麦餐包 香甜核桃包 巧克力果干面包 葡萄干面包 鸡蛋面包四 玩转面团百变造型——花式面包42款 胡萝卜甜心 心心相印包 蜂蜜玫瑰面包 香橙卡士达 阿尔卑斯 咖啡奶酥包 奶酪杏仁堡 花生奶酥包 核桃面包 玉米卷 花式地瓜包 香葱肉松卷 火腿玉米卷 花形椰蓉包 果仁卷 香甜南瓜包 椰香葡萄卷 紫薯条 苹果卷 肉桂葡萄卷 地瓜卷 椰蓉卷 火腿奶酪卷 梅花椰蓉包 杂蔬香肠包 香葱热狗包 玉米火腿花环包 五环南瓜包 迷你肠仔包 香橙面包 葡萄干辫子包 小蜗牛面包 奶酪杏仁包 焦糖辫子包 奶香杏仁包 小脚印面包 瓢虫面包 巧克力豆冰淇淋面包 丹麦吐司 金砖 迷你金砖 迷你丹麦吐司五 百搭主食简单味道 ——吐司面包11款 白吐司 牛奶吐司 奶油甜吐司 南瓜蔓越莓吐司 黑芝麻红豆吐司 抹茶红豆螺纹吐司 抹茶双色吐司 香橙可可棋格吐司 蔓越莓吐司 全麦吐司 葡萄干吐司六 异国风味轻松自制 ——欧美面包19款 可颂 巧克力可颂 香肠可颂 黑芝麻可颂 丹麦杏仁酥 丹麦提子包 丹麦黑樱桃面包 丹麦草莓面包 原味贝果 芝麻贝果 香橙贝果 南瓜黑加仑贝果 普雷结 凯萨面包 黑麦葡萄干面包 全麦葡萄干面包 布里欧修 意大利面包棒 核桃柳叶包

《快乐手做面包》

章节摘录

版权页：插图：

《快乐手做面包》

编辑推荐

《快乐手做面包》：……做得久了，我跟面团之间仿佛有了默契，心心念念都是它们的样子，无论心境如何，在摆弄面团时不知不觉就会平静下来。面团是有生命的，像我自己的孩子一样，看着它慢慢膨胀起来，设想着它将来的样子，就像看到了孩子的成长。……常常在等待面包出炉的一小段空闲里，坐拥我的王国无限遐思，看看四周都是我的烘焙宝贝，笑意就不由得浮上了嘴角，就算生活中有些许的小不如意，此刻也全都无影无踪。一进家门就能闻到满屋的面色香，儿子甜甜地笑着对我说“真好吃”，这样的岁月温暖着我的当前，也将会是我永远的追求胡心做面包，用心生活，用心爱。希望这份温暖心情也能带给你们，并且弥漫久远。

《快乐手做面包》

精彩短评

- 1、喜欢面粉在自己手中变魔术，也喜欢常去爱和自由的博客转转，所以买了她的书，不只喜欢她做的面包，也喜欢她对待生活的态度。
- 2、做了好几款，很好很实用的烘焙书，新手必备
- 3、试做了一次面包，配方很实用，比较成功。
- 4、面包花样多，适合烘焙新手。
- 5、很实用，不过需要一定基础
- 6、我是从博客开始学习自由的面包的。对这本面包书，我可是抱着很大期望，可是。现实是，不知道是谁，怎么做图的。所有的图片都看起来黄呼呼地。受不了，~~自由JJ的方子是毋庸置疑的。现在有了书，我可以更好的从基础学起~~
PS 给自由JJ，希望JJ在出好书。不过，下次就不要弄的这种颜色。眼睛受不了的~~
- 7、玩烘焙差不多半年了
從戚風蛋糕開始向其他階段性西點進發
本來還不知道有這本書
認識作者還是從微博和博客開始的
這本書的實用性較強
雖然看起來花樣很多
但操作是十分簡單的
建議初學者積累一定的經驗再做
因為這本書沒說太多關於揉麵的過程
- 8、一个对发掘面包执着追求的人，书很好，很实用，希望能继续出一些实用、能把菜鸟变狂人的书烘焙！
- 9、家庭面包制作的必备书
- 10、非常实用的一本书，也是经朋友介绍来买的，爱和自由的方子很好，按照书上的做都可以做出来，不过做面包真的很累。
- 11、拿书后 感觉就想迫不及待地试一试了 不过还是得先仔细看看再做好期待能吃到自己的手做面包啊 书的印刷不错 很精美
- 12、以前就看自由的博客，感觉人家学做烘焙学得很专业，不仅有操作方法还有理论知识，就等她出书，结果第一本书不是我感兴趣的面包书，还郁闷了一下，结果终于等到了这本，马上买了，支持自由！
- 13、现在做面包，基本都是按这本书来，按此书配方做下来，几乎没失败过，而且口感相当不错。
- 14、已经按书上的配方做过好多次，比较适合国人的胃口，面包松软。
- 15、终于拿到书了，漫长的等待啊。。。最喜欢自由的面包配方，每一次基本上都是成功的，喜欢她热爱面团的那一份耐心与恒心，对待事情的认真。。。。。
- 16、值得买！做面包我已经自如了。结婚纪念日，我做了玫瑰花面包，同事朋友羡慕得很，书里的配方真实，容易上手。挺好用的。面包店的面包有植脂奶油和氢化油，都是不健康的添加物，长吃得冠心病的可能性很大。我在面包房买不到真正敢吃的面包了，大家一起学着自己做面包吧！为了孩子也为自己，相信自己，不要把健康交到不负责任的人手中。面包房加了许多添加物，让我不好多说啥了。妈妈们，要靠自己的双手带给孩子和家人更健康的饮食呀！
- 17、面包的方子不错，就是步骤有些省略的地方，用起来不是特别方便。
- 18、配方都很好用，就是图欠漂亮
- 19、以后可以好好学习做面包发了
- 20、非常不错的一本书，买了蛮久了。基本上普通家庭做面包的话，关于发酵，各种整形手法和常用的配方这本书里都照顾到了，步骤图很详细，虽然网上也能找到各种方子，但有本书在手边要方便很多的！包括面包的馅料和配料的搭配，都很不错，挺喜欢的一本书~~~
- 21、我现在是面包高手
- 22、爱和自由对面包的爱好和她的乐于分享的性格决定了这本书的品质。虽然价格不算便宜，但是很值得购买。

《快乐手做面包》

我在学习中级西式面点师的课程，因此，里面的过程对我来说很容易，但是对初学者我建议先买有光盘的书，比如：妙手烘焙，孟老师的100道面包都很好，回过头来再来买这本书，你才会真正的喜欢这本书。它确实不是为0起点的烘焙尝试人写的。

23、爱和自由的面包书。很实在而详尽，非常适合家庭的面包书。封面其实可以做得再好看一些。

24、当时是朋友在网上介绍的，感觉配方还是很好。但是做面包很是辛苦，除非你揉面的机器齐全，不然这书很快就会丢一边去了，特别是烘培，花钱无底洞，手工做面包累个半死。但是做好了有很大的成功感，这本书我也觉得几好，起码是简单。学做面包，点心，要从最基础的做起来。

25、简单易学，是一本通俗易懂的烘焙书

26、自由的面包方子我已经全部下载，按方操作后几乎全部成功！所以她的书很喜欢！

27、去年底，家里买了个烤箱，开始着手学习烘焙，几乎同时看到了爱和自由的博客。

出于对纸质书的热爱及信任，一年下来，烤面包方面的书籍买了不少，专业烘焙、面包教室（2种）、孟老师的100道面包，还有最新出的5分钟轻松在家做面包、学徒面包师，下来就是这本快乐手做面包。其中就数爱和自由这本最称心，最适合像我这样的国内的玩面团爱好者。

国外书籍里烤面包所用材料不同于国内，就算是台湾出的也有很多不同的地方。面包这个宝贝，配方很重要，所谓失之毫厘，谬之千里，加上翻译和文化背景不同，表述的方式和意思也会有差。

爱和自由完全是从手边做起，快乐手做面包里所涉及的材料、模具都是国内可以买到的（超市没有就上大市场，再不行就网购），书里的经验分享，实用、珍贵，制作步骤清楚明了，当然，成品味道美滋滋（最爱的就是丹麦土司）。

感谢爱和自由带来的这份礼物，从《快乐手做面包》开始，慢慢了解你手中的面团，爱上满屋的面包香。

28、挺实用的，尤其是整形的几款，五花八门非常漂亮

29、爱和自由的面包比较喜欢，而且都按着方子做成功了，喜欢

30、很详细的过程，很有亲和力的烘焙书

31、拿到书就看了一下，很不错。周末就开始做面包

32、看着做面包不错！

33、非常适合初学的人，讲解详细，配图精美，除了面包配方，配料的配方也有。做面包比做饼干和蛋糕有意思得多，这本书可以进一步激发你做面包的热情。

34、最开始做面包时经常看她的博客，受益非浅，按配方做也都很成功，所以买本书收藏。

35、早就想买，一直缺货。自由的书适合有一定烘焙基础的人。

36、按自由的方法做面包口感超软，味道超好

37、对于面包的入门者来说是很好的一本指导书

38、爱和自由的面包教程是一如既往的好！推荐！

39、很好~看着让人有想马上动手的冲动啊~书里面的面包都好好看~

40、和欧包不同，比较好入门，打算全部做一遍——没有全做一遍，主要是打开了做面包这扇门，而且，喜欢她这样的生活态度。就是业余地钻研。

41、书本是正版的，图片很清晰，文字很详细，是一本烘焙的好书，值得大家参考！

42、自由姐的书，完全没得说，绝对是家庭烘焙NO1首选书

43、从博客认识的自由，非常喜欢自由做的面包，这次当当搞活动，当然要屯本自由的书啦，看着方便啊~~

44、买过不少面包书,这本是最最好的.非常实用.全五分.

45、之前买过这个作者的另一本做面包的书，再追买这本，发现和之前那本有部分重复呢~不过对于爱做面包的我来说无所谓啦~继续支持~

46、今天刚拿到手，激动了下，大概翻阅了下，很满意，开篇入门的看起来都不难，图文并茂对于我这种新手来说已经足够了。关键的是，这是正品书！最最重要的是，自由的书都是自己亲自实践所得

《快乐手做面包》

的，比起那些依靠烘焙团队没有自己实践做而出书的人的书，实在是参考价值非常高！虽然没见过活人，然良师益友亦不为过。况且微博的时候，也很热心的答疑的，非常感动。

47、很好的一本书！是烘焙新手必须品哦！

48、很实用的入门级面包书，说明很仔细。

49、做面包的人一定要看的！

50、做面包的书中，我最喜欢这本，图片拍得精美，过程详细，成功率高，做面包，有这样一本书，足矣~

51、跟孟老师的书一样，我觉得自由的书也很实用，适合作为工具书来收藏。里面的款式都是家常的，易于操作的，虽然我一直关注自由的博，但是捧本书还是来得更直观。买了很多烘焙的书，个人觉得还是孟老师系列书和自由的这本面包书非常实用，值得入手！

52、八月份买的书，十二月来评论，这期间我做了无数次面包，发现这本书真的太实用了，而且非常简单，适合新手，做出来的面包也适合孩子们吃。非常喜欢爱和自由，无论是博客还是微博都加了好友，每次看到有新面包出炉就要感谢爱和自由一次，呵呵，以后还要买爱和自由的书。

53、在书店选了一轮，买了这本面包书，很不错！试过那么多，自由和君之的方子最靠谱了，写得清楚详细，很容易成功，新手也可以驾驭！

54、这本书是我看好，必须要买的，终于到手了，很喜欢，有空学习做做看，有爱和自由的两本面包书足够我学习的了。

55、每次做面包时都要翻出来对照着做

56、迷上了做面包，花样翻新，好看又好吃

57、还不错的

58、自由的博客已经关注了很长时间了，也从里边窃取了不少，比如烘焙基础知识、面包点心配方，佩服自由的执着精神。烘焙也罢，生活也罢，我们需要的是同样地态度——坚持。

烘焙中，喜欢做面包，更喜欢自由的面包，家常、亲切、容易上手，那可是千锤百炼出来的真金啊。

59、快乐做面包，真的很快乐。制作流程简单易懂，并且轻松掌握各种花式面包的制作。非常不错。

60、好书，介绍的面包品种多

61、一直关注作者的博客，但是实体书更适合在厨房里面翻阅。作者的面包配方准确，实用性强，原材料很容易获得，很容易上手。

62、一直想买一直都没有货，终于拿到手了。很开心！面包种类很多，动手~

63、很好，家中玩烘焙很合适

64、先买了爱和自由的第二本书。这次将这本书也囤了。希望自己早日能做出各种口味的面包

65、面包技术进步了

66、里面有许多我没见到的面包，也很有家庭FEEL，幸福FEEL~~~

67、适合有一点点烘焙基础的朋友，对新手来说，可能会有些小问题，不断学习并进步中。

68、面包搞不定啊

69、自由姐姐的方子一如既往的棒！

70、喜欢烘焙的朋友推荐的，确实不错，讲解易懂，简单的文字又流露出点点温情，看完了也很想尝试一下。借给同事看了，她已经回家按照书里的配方和方法试过了，很成功，很好吃

71、很实用的一本面包书，用它我做了不少面包呢，就是水的量还没控制好，南方比北方湿润应该适当减少点少的用量，不过自由的书是一定要有一本的

72、和家人一起做面包，特意买了面包机跟书本一起搭配来做，做的挺好的

73、职业妇女把兴趣爱好做到了极致，真心佩服！

74、作者是个充满爱心的家庭烘焙的践行者。做了几款家人都非常喜欢。已经收集了爱和自由出版的全部书。

75、下单时没指望当当能在假期之前送达，昨天收到算是一份小小惊喜。

迫不及待的拆开包裹，被封底的芝麻可颂着实馋了一记。

内容很丰富，步骤清晰，基础造型部分很适合新手习作，循序渐进的提升。

《快乐手做面包》

书页上的可爱水印看着很愉快，作者非常用心且贴心，给我们带来一本好书，谢谢！

新年快乐！

76、感觉那些面包不太好吃啊... 但是有讲一些面包塑型的方法，可以看看

77、一直很喜欢爱和自由的面包，也学了几种，买她的书再继续学。

78、妈妈很喜欢做面包，也很喜欢爱和自由的博客，当看到爱和自由出书的时候，毫不犹豫的指着电脑屏幕对我说，给我买这本书，哈哈，没想到这么快就送货了。妈妈很喜欢，我自然也很开心，妈妈又可以做美味的面包给我们吃了

79、快乐手做面包,真是自己就不用去店里买了，做好面包带到工作地给同事们尝，都说不仅货真，还好吃。

80、很喜欢作者的面包！

81、再网上已经一直关注爱姐微博和博客了，看到很多人交作业给爱姐。我也赶紧买本回家做做。书的内容非常适合喔，因为都是甜面包多，比较适合我们。超爱！

82、一直喜欢自由的面包。方便操作！

83、书印刷的很好，方子很实用，适合新手和家庭用，很不错的面包书，准备再买一本亲子的和孩子一起弄，孩子也很喜欢帮忙哈哈

84、很喜欢的一本面包书，做出来的花型漂亮。

85、一直是自由博客的忠实粉丝，这本书深入浅出的介绍了面包的做法，不过初学者看也许觉得没那么容易上手，但她的配方和步骤、面包品种真的很实用。

86、内容不错，适合初学者做面包，节奏详细

87、叙述精简，一目了然；另外学到很多面包的花式是怎么做出来的

88、是新手做面包的好参考

89、非常喜欢自由姐的这本书，内容详细，图片漂亮，烘焙材料也很亲民，口味适合中国人。胜过很多进口书和所谓的大师作品。自由姐只是个烘焙爱好者，我们要是把水平练成这样，估计烘焙店的大师傅该失业啦！哈哈！

90、爱上烘焙，选了这本做面包的指导书

91、内容实用，细节还不是很细。要有些烘焙基础看得明白些。

92、非常值得学习。

93、一直关注自由和爱的博客，也照着上面的方子做过几次成功的面包，为了支持自由老师，拍了这本非常实用的书，建议面包新手必入一本。

94、最喜欢！最实用！最好味的面包教程！期待作者的新作！

95、讲解很详尽，即使是菜鸟级别的烘焙新手，也能做出漂亮可口的面包！尤其是各种酱的制作方法，更是实用而周到！大赞！

96、面包爱好者必备！

97、果然是烘焙女神，手法很详细，超适合我这种初学者

98、一直看爱和自由的博客，看到有书想都没想就直接买了，好喜欢她做的面包。

99、家制面包的宝书，玩面团的超好花式参考！

100、很有用的手作面包书

101、做为烘焙爱好者，经常在爱和自由的博里取经、抄配方。后来出了书我都不知道，烘焙群友告诉我之后，立马**当来找了。原意其实是想通过购买纸质书支持我的偶像，待书拿到手以后才知道太物有所值。不过，适合有点基础的爱好者。

《快乐手做面包》

精彩书评

1、我很喜欢爱和自由，她是面包狂人，不但爱做，而且善于琢磨，做面包也是理论与实践相结合的事。但是这本书在我心中还是比不上《孟老师的100种小面包》，几个吐槽点：1.印刷质量太差，图片印得不够好看。作为彩页烘焙书得吸引人，让人有想做的欲望才行啊.....2.细节关注不够a.有的馅料因为在别的地方有所提及，就直接写了做法请见“XX面包”，却不附页码还得自己去翻目录。b.有的没有写是做几个的量c.步骤图写得不够清楚，一些复杂的花式造型的步骤应该更多些。还有一点很不一样的，算是好处也算是坏处，孟老师的书，每一种面包尽量用不同的原料或是不同的模具，原料和模具有时候很难凑。爱和自由的这本书相对要简单得多，原料和模具都用的比较少，比较少出现让人兴师动众去买个模子回来就用一次的窘况.....最后吐槽一下所有的这些烘焙书：在我心中一本好的烘焙书应该是和烘焙笔记本结合起来的，最好能在方子后面留出空白页，方便记录按着方子动手之后的心得与比较。

《快乐手做面包》

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