

《简单又好做的小烤箱面包》

图书基本信息

书名：《简单又好做的小烤箱面包》

13位ISBN编号：9787538162981

10位ISBN编号：7538162984

出版时间：2010-5

出版社：Kimie Oguro、李瀛、王树蘋 辽宁科学技术出版社 (2010-05出版)

作者：Kimie Oguro

页数：95

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

《简单又好做的小烤箱面包》

内容概要

《简单又好做的小烤箱面包》主要内容简介：葡萄面包、核桃面包、烤制面包、月牙面包、丹麦面包……收录了无论吃多少都不会厌烦，只想反复制作的各种美味面包！

《简单又好做的小烤箱面包》

作者简介

作者：（日本）Kimie Oguro 译者：李瀛 王树蘋 Kimie Oguro，面包和甜点研究家所发表的文章常常刊登在各大杂志和发行刊物上。因为好奇心，开始在烘焙教室和文化养成教室学习基本面包制作。课程结束后，笔者一边参考国内外的烘焙书，一边开始到法国、意大利等欧洲国家展开游学旅行，秉持着再现面包美味这个信念，不断地自学、独自创作新的烘焙方法。烘焙时间20年以上，心存喜乐为家人烘焙可口的面包。在求学阶段，笔者为心爱女儿烘焙面包常常让她当做爱心便当带至学校享用。在每年过年准备年夜饭时，也会与家人一起烘焙法国牛角面包，一起享受烘焙的乐趣。

《简单又好做的小烤箱面包》

书籍目录

轻松上手的原味面包并非将所有的粉类全部一起混入而是保留食材原味做出不同风味且制作过程简单的面包迷你吐司小餐包乡村面包奶油餐包牛奶面包蜂蜜面包贝果英式玛芬炸面包利用食材独特风味，增添面包口感利用杏仁、核桃、水果等和粉类一起混合烘焙或装饰，增添面包的风味葡萄面包核桃面包全麦面包脆皮糖霜橘子面包巧克力面包红糖派意大利芙卡恰迷你比萨乳酪比萨黑橄榄火腿比萨香烤洋葱橄榄比萨迷迭香马铃薯比萨卡布里比萨基本材料基本工具基本做法和不失败的小秘诀了解烘焙面包制作方法后来挑战高级面包的做法吧!难度高手续繁杂、费时但是口感美味的人气面包哈密瓜面包法国牛角可颂丹麦面包卡士达丹麦面包糖霜丹麦面包杏仁丹麦面包

《简单又好做的小烤箱面包》

章节摘录

插图：

《简单又好做的小烤箱面包》

编辑推荐

《简单又好做的小烤箱面包》是由辽宁科学技术出版社出版的。《简单又好做的小烤箱面包》编辑推荐：在家用小烤箱也能轻松制作。详尽的步骤图使初学者一目了然。

《简单又好做的小烤箱面包》

精彩短评

- 1、是我购买的所有烘焙书中烘焙质量最好的一本书，操作详实，易操作，最关键的是做出来面包都非常的美味，比外面店里买的还要好吃。
- 2、按着做过,非常详细,靠谱!!
- 3、这本书我已经用了2年了，之所以今天才把它翻出来写评论，是因为做出了不少女儿喜欢、特色鲜明、很有成就感的面包，我买书很多时候是看读者的评论再决定买否，所以觉得写评论很重要，希望能帮到有需要的人。这本书里的方子很简单，但是成品很美味，卖相也很不错。相比王传仁【美味面包巧手做】，里面的品种口味跨度大，做出来的成品如果用一个词来形容的话，就是有点“小资”吧，我非常喜欢，家里的几本面包书，这个现在是我的最爱。
- 4、图片详细，种类明晰。不过揉面...懒人还是投靠了面包机~

《简单又好做的小烤箱面包》

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