

《烘焙新手必备的第二本书》

图书基本信息

书名：《烘焙新手必备的第二本书》

13位ISBN编号：9787534951961

10位ISBN编号：7534951968

出版时间：2012-3

出版社：河南科学技术出版社

作者：胡涓涓

页数：391

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

《烘焙新手必备的第二本书》

内容概要

《烘焙新手必备的第二本书》以10大类主题为主线，为你完美呈现130款最欢迎的面包。5款快速面包 + 18款什锦调理面包 + 25款甜点面包 + 14款蔬果谷物面包 + 18款欧式面包 + 19款吐司面包 + 7款千层面包 + 12款天然酵母面包 + 7款其他类面包 + 5款面包再利用

全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会入门的面包烘焙技术，享受制作面包的乐趣与成就感。

网络上超过2000万人次点阅率的肯定与支持，继《烘焙新手必备的第一本书 106道超简单零失败的幸福甜点》之后，网络烘焙达人Carol为新手献上最完整的面包烘焙食谱。

《烘焙新手必备的第二本书》

作者简介

"4年前从一个朝9晚5的上班族回归家庭，变成专职主妇，重拾自己最喜爱的烘焙，开始在博客中将自己动手做烘焙及料理的操作过程完整记录下来。

没有受过正统训练，对烘焙只有一份纯粹热爱的心，从非专业人士的角度，利用家庭烤箱制作手工点心面包。

通过博客，在厨房中用料理写“日记”，同时，记录外婆和妈妈留下来的好味道，以单纯的心情，与大家分享烘焙的乐趣，用家常材料，清楚简单的步骤，为大家介绍烘焙，让每个家庭的餐桌更有趣，让烘焙也变得简单起来。”

《烘焙新手必备的第二本书》

书籍目录

- "使用本书之前你必须知道的事 5
- 烘焙工具图鉴 6
- 烘焙材料图鉴 10
- 面包的概述Bread Introduction
- 面包基本材料介绍 18
- 面包制作标准流程 19
- 面包制作方式介绍 28
- 辫子面包图解 36
- 快速面包Fast Bread
- 起司约克夏布丁 42
- 啤酒面包 44
- 原味司康 46
- 蔓越莓司康 49
- 免揉果干面包 50
- 什锦调理面包 Assorted Recuperation Bread
- 海鲜沙拉堡与牛奶餐包 54
- 肉松面包 56
- 起司培根棒 58
- 起司卷 60
- 葱花面包 62
- 金枪鱼沙拉面包 65
- 起司葱烧面包 68
- 起司火腿面包 71
- 芝麻起司卷 74
- 地瓜肉松卷 76
- 黑豆渣起司面包 78
- 意式肉酱餐包 81
- 金枪鱼喵喵面包 84
- 腊肠起司卷 86
- 肉松蛋皮卷 89
- 火腿葱花面包 92
- 平底锅煎面包 94
- 什锦比萨 96
- 甜点面包Sweet Snack Bread
- 鸡蛋奶油卷 100
- 奶油起司小餐包 102
- 牛奶汤种小餐包 104
- 卡士达奶油面包 107
- 汤种菠萝面包 110
- 蔓越莓奶酥面包 114
- 全麦无花果哈斯面包 117
- 奶油花生面包 120
- 蓝莓甜心面包 123
- 桑葚起司面包 126
- 布里欧奶油面包 129
- 鲜奶油辫子面包 132
- 酸奶面包 134

《烘焙新手必备的第二本书》

马铃薯甜甜圈 136
红糖蜜坚果面包 138
奶油苹果卷 140
甜杏奶油包 142
椰子面包 145
墨西哥坚果面包 148
巨蛋牛奶面包 152
枫糖核桃肉桂卷 154
枫糖核桃起司面包 157
史多伦圣诞面包 160
酵母司康 163
金牛角面包 166
蔬果谷物面包Fruits and Vegetables Grain Bread
蜂蜜马铃薯面包 170
香草马铃薯面包 172
马铃薯奶油餐包 174
豆渣芝麻面包 176
燕麦蜂蜜面包 178
三色蔬菜餐包 181
鳄梨面包 184
米面包 186
洋葱麻花面包 189
山药红豆面包 192
蜜薯起司面包 196
胡萝卜面包 198
鲜橙蜂蜜面包 200
黑谷米芝麻小餐包 202
欧式面包Western-style Bread
牛奶法国面包 206
迷你奶油法国面包 209
橄榄油小餐包 212
法国棍子面包 215
田园香草面包 218
意大利起司面包条 220
法国贝壳面包 222
洋葱佛卡夏 225
方形洋葱佛卡夏 227
扭结面包 228
红糖起司坚果面包 230
黑橄榄面包 232
欧式葡萄干全麦面包 235
黑橄榄佛卡夏 238
培根麦穗面包 240
香草面具面包 242
起司香草薄饼 244
水果干面包 246
吐司面包Toasted Bread
牛奶吐司 250
英式白吐司 252

葵花子燕麦吐司 254
糯米吐司 256
伯爵奶茶吐司 259
亚麻子吐司 262
紫米南瓜吐司 265
红糖奶油吐司 268
黄豆胚芽吐司 270
卡士达吐司 273
奶油砂糖厚片吐司 275
麦胚芽玉米吐司 276
椰奶吐司 278
胡萝卜吐司 280
蜂蜜南瓜吐司 282
抹茶红豆吐司 284
燕麦吐司 287
全麦蜂蜜吐司 290
黑芝麻米吐司 292
千层面包Crisp Skin Bread
基本千层面皮标准做法 296
丹麦面包 299
牛角面包 302
可颂卷 304
可颂糖心面包 306
橄榄油千层面包 308
巧克力大理石吐司 312
起司派 316
天然酵母面包Natural Yeast Bread
天然酵母菌种培养 320
天然酵母全麦面包 324
天然酵母大蒜面包 326
天然酵母黑芝麻棍子面包 329
天然酵母葡萄干吐司 332
天然酵母乡村面包 334
天然酵母热狗卷 336
天然酵母鲜奶油吐司 338
奶油香松厚片吐司 340
天然酵母洋葱培根吐司 341
天然酵母黑麦杂粮面包 344
天然酵母骨头培根起司面包 346
天然酵母薏仁面包 348
天然酵母拖鞋面包 350
其他类面包Other Kinds of Bread
咖啡韩国面包 354
蜜橘贝果 356
纽约贝果 359
贝果夹蛋早餐 361
蓝莓贝果与玉米起司贝果 362
口袋面包 365
印度烤饼 368

《烘焙新手必备的第二本书》

附录Appendix

《烘焙新手必备的第二本书》

章节摘录

版权页：插图：已经喂养过高筋面粉的天然酵母应在2~4小时内使用，这时酵母的活力最适合制作面包。2将材料A面团的所有材料倒入钢盆中，搅拌搓揉成不粘手的面团（冷水要保留30mL，当面团搅拌成团后慢1曼加入）（图1和图2）。3依揉面标准程序搓揉甩打，至面团能撑成薄膜状（图3~图5）。4将揉好的面团滚圆，收口朝下捏紧，放入涂抹少许油的盆中（图6）。5在面团表面喷些水，罩上拧干的湿布或保鲜膜，放在温暖密闭的空间中发酵1~1.5小时至两倍大（冬天天冷时，可将准备发酵的面团放入微波炉中，再放入一杯热水，可以让面团发酵得更好；夏天直接放在室温环境中即可）（图7）。6在工作台上撒些高筋面粉，将发好的面团移至工作台上，面团表面也撒些高筋面粉。7拍出第一次发酵完成面团中的空气，然后滚圆，盖上拧干的湿布让面团醒15分钟（图8）。8将面团用擀面杖擀长（约30cm长），宽度与烤模长边等长（图9）。9将培根片垂直铺在面皮上（图10）。10将面团皮由短边卷起，呈圆柱状，卷起时不要太紧，轻轻向前自然卷起就可以了（图11和图12）。11将面团收口朝下放入吐司烤模中（如果不是不粘烤模，请刷上一层未熔化的奶油防粘）（图13）。12在面团表面喷些水，放在温暖密闭的空间中再发酵1~1.5小时。13面团约发酵至九分满时，将烤箱预热至170（图14）。14放入烤箱前用，用剪刀在面团表面剪出一些交错的斜痕（图15）。15依序将洋葱丝、摩佐拉起司丝和黑胡椒粉铺放在面团上方（不要铺放过量，以免影响面团膨胀）（图16~图19）。16放入预热至170的烤箱中烘烤35分钟。17烤好后马上倒扣出来，放在网架上晾凉。

《烘焙新手必备的第二本书》

编辑推荐

《烘焙新手必备的第二本书》编辑推荐：1、网络上超过2000万人次点阅率的肯定与支持。2、各美食博客公认制作图解最完整的一部烘焙食谱。3、全书超过3000张图片，最详尽的分解步骤图示，跟着做就能成功！继《烘焙新手必备的第一本书》后，你一定要拥有的面包食谱！荣获2010年台湾博客来“年度新秀作家”大奖，网络上超过200万人次点阅率的肯定与支持！全书超过3000张图片，为你展示最详尽的分解步骤图，130道面包+10种果酱制作过程大公开！别犹豫，别怀疑，跟着《烘焙新手必备的第二本书》学做面包，你也能成为烘焙高手。以10大类主题为主线，为你完美呈现130道最受欢迎的面包，5款快速面包+18款什锦调理面包+25款甜点面包+14款蔬果谷物面包+18款欧式面包+19款吐司面包+7款千层面包+13款天然酵母面包+7款其他类面包+5款面包再利用，全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会入门的面包烘焙技术，享受制作面包的乐趣与成就感。网络上超过2000万人次点阅率的肯定与支持，继《烘焙新手必备的第一本书-106道超简单零失败的幸福甜点》之后，网络烘焙达人Carol为新手献上最完整的面包烘焙食谱。绝对空前、食谱界最强的西点烘焙书！全书超过3000张图片，展示最详尽的分解步骤图，106道幸福甜点配方大公开！新手只要跟着做，就可以一步一步学会烘焙的入门技术，享受制作甜点的乐趣与成就感。以完整的烘焙图解为主线，设计出饼干、蛋糕与各式甜点13类主题。饼干=塑形饼干11款+冷冻饼干7款+压模饼干9款+挤花饼干8款+酥皮饼干6款蛋糕=磅蛋糕11款+乳酪蛋糕8款+清爽威风蛋糕12款+海绵蛋糕4款+蛋糕卷8款+装饰蛋糕8款+慕斯蛋糕10款+其他甜点4款。《烘焙新手必备的第二本书》不仅是学做面包的顶级入门书，也是一本与面包谈恋爱的日记，还揉杂了作者个人对面包美学的执著与感情，只要你进入她营造的面包世界，循着她所走过的轨迹去摸索，很快，你也可以书写出自己与面包的故事。1每道面包都以步骤图的方式讲解+做法细致完整=烘焙新手绝对必备、不可或缺的面包食谱，2附赠10种果酱制作方法+烘焙新手常见问题答疑=烘焙新手进入面包世界的最佳选择，3共10大类主题+130道人气面包+3000多张图片=超人气、不失败、具有成就感的幸福面包。

《烘焙新手必备的第二本书》

精彩短评

- 1、建议能将蛋糕做得好了再做面包
- 2、看了作者的博客买的，内容丰富，好用。
- 3、书上的面包方子都是很基础的，整个制作过程也很详细，非常有用。
- 4、这本书写的很详细，和烘焙新手的第一本书一样，是适合新手入门的书
- 5、实用型。
- 6、全是面包，好爽。我喜欢面包。讲解详细，以前不知道怎么摔面，看了后才明白，摔好面做出的面包才更松软啊。虽然作者的面包卖相不是特别好，但正因为这样我觉得更居家了，亲手做的好像把爱也揉在里面了一样
- 7、图解很详细,很清楚。
- 8、这本书很好。。。。烘焙新手必备。。。。十分赞。。。。。。
- 9、本姑娘正在学习烘焙，买了N次书，都觉得看不明白，或者写的不仔细。这本书真的很棒，写的很详细，买的很值得。
- 10、这周开始做面包，希望一次成功~书质量超好，活动时候买的，超合适~
- 11、五折买的，非常厚的一大本，对面包的材料、工具、做法介绍的非常详细，纸质不错，全彩页的。但可能是台湾作者的原因，有些材料手边不常用或买不到，因此有些方子没法实践。总之很不错的的一本烘焙书~
- 12、之前买过君之的书，里面面包的内容并不多，只占了1的样子，这本完全就是面包的内容。虽然还没有照着做，但是大致翻看了一下，很厚实的一本书，应该不逊于君之的。比较好的地方有：1.在前面有一章总结了面包的标准制作流程 2.面包的几种制作方式（都配了详细的图解）：直接法，低温发酵法，种种法，汤种法，老面法（如果再加上冷藏中种法就更好了）.用彩色橡皮泥详细图解了辫子面包的编制手法 4.所有面包制作过程步骤非常详细，每一步都有图，一款面包一般都在20张图所有，讲解也比较详细 5.在每一款面包名字下面都注明了采用了什么制作方式（这个小注解如果能在目录中也体现就更好了） 6.配方的量也基本符合家庭需要，一般就是成品面包8个左右 这是浏览后的初步感觉，等过几天有时间实践了，再感觉感觉是否真的好用
- 13、这个系列的烘焙书很不错，配方靠谱。
- 14、全彩图，详细步骤。面包的各种等等
- 15、这本书是极好的，爱烘焙的姑娘们不妨存上一本，哪日闲来无事，顺手翻翻，怎又不可？
- 16、这书买得很划算耶，很厚的一本，内容很齐全，适合家庭烘焙的一本书。
- 17、基础知识讲的非常非常详细，非常适合我这种0基础新手入门！！
- 18、和第一部书合并就能成为一套烘焙家用级百科全书了
两本书合起来有5厘米厚啊！还是那种大本的！
刚拿到手的时候吓我一跳

书中首先分门别类介绍了每个烘焙工具
烘焙的材料，以及每个材料在烘焙中所起到的作用

然后是各种面包，两三天做一种，也够一年了
方法和步骤都是图片一一讲述，每款面包都有10几20幅照片的制作过程，非常详细
相对君之的书，还是这套要系统，明了的多~

- 19、很厚很厚的一本哦~~~好多面包~~~~可以做给麻麻吃啦~~~吼吼 很详细 推荐
- 20、印刷很精美，材料用量写得很清楚，每步都有彩图，大量的面包食谱，很喜欢这本书
- 21、我是一个新手。读一后可以后安那上面做，感觉很好
- 22、非常漂亮非常实用的一本烘焙书！书中介绍的面包各类齐全，做法详尽，非常适合初学者，好书！
- 23、从开始对烘焙产生兴趣，购入的第一本书就是同系列的《烘焙新手必备的第一本书》，主要是介绍如何制作蛋糕和饼干的，而这必备的第二本书里，主要是针对面包制作的，详尽的图片和逐步的解释，都能让你在每一个步骤都得到想要的解释和注意，很好的一本工具书！

《烘焙新手必备的第二本书》

- 24、步骤清晰，材料份量详尽，有这两本就不需要其他烘焙书了
- 25、按照第一本做的小饼干很美味，相信第二本一样实用，好用.....
- 26、这本书是不适合新手用的，适合做了一段时间的人，所以说是第二本书还是有道理的，解释还是很详细的！
- 27、与烘焙新手的第一本书不同，这本书里面全是各种面包的做法，书的最后部分有些饮料的调配方案，如果不是特别热爱做面包，可以忽略这本书，呵呵
- 28、书很实用，图文并茂，只要你用心按照步骤做一定能做成功的
- 29、老婆好认真地研究，各种面包让我大饱口福哈。书印刷质量高，图片充分清楚，值得推荐
- 30、我没有卖这册书的第一本，而直接买了第二本，这本真不错。虽说我也不算初学了，但里面有些知识还是让我受益匪浅。很实用的一本书，粉的用量都基本在250~300g左右非常适合家庭使用。
- 31、真的是一本很好的书，看了一会大概就知道怎么做了，很多面包的花样款式都有教学。。。。看得很开心哈
- 32、这个系列两本都买的，觉得这本写面包的比较好，内容很详细，酵母的用法培养都有，注意事项也都点出来了，常见问题也都有单拎出来回答。
- 33、买过第一本书，现在又收了这第二本，书中面包的作法详细，容易上手，看了非常有自己动手做的愿望。很好哦。
- 34、非常实用的烘焙书
- 35、图文并茂，内容详细，第一次做就能明白，真不错。
- 36、市面上有名点的烘焙书已收了不少，这本收到后，好厚的书，沉甸甸的，图文配的看着也舒服，虽然还没用里面的方子操作，但粗粗看了下手都痒痒了，打算把第一本也收了，好看
- 37、第一本买了繁体第二本买了简体.相比之下虽然有印刷有差.但是价格便宜很多.性价比算很高.内容也不难.新手很容易上手
- 38、新手必备，很详细的步骤。
- 39、很不错的一本书，书写得很详细。新手一看就明。
- 40、我是烘焙新手，在当当网看了许久，最终决定买这两本书，主要是看中该书配备了丰富的插图，方便我参照的。收到书至今，我已经尝试了三款冷冻饼干，三款面包，还有两款蛋糕，都非常的成功，我都有点意外了。尤其是老公生日我给他做的生日蛋糕，据说是跟蛋糕店没差的，还有自己做的乳酪蛋糕更是美味，总之对这两本书非常满意，接下来还会继续尝试新的食谱，我信心满满。
- 41、书的内容很容易懂，跟着操作很简单~
- 42、胡涓涓的书内容丰富，价格也不贵，操作性又强，值得购买
- 43、纸张相比第一本我更喜欢，具体内容还没看，还没开始面包的烤制。
- 44、我喜欢这些精美的文字和图片，对于烘焙新手来说，这些图片很好用。希望我能在这本书的指导下，手艺有所提高。
- 45、初学烘焙，有一些心得，看了这本图文并茂的书，更是让我学到很多，可以成为食神啦。
- 46、我是两本书一起买的，都是很不错的书，很实用而且零失败。
- 47、细节介绍很详细，按书操作一次已经算成功了，没以前按网上做的硬。强烈推荐给初学者。
- 48、非常喜欢，已经动手做了几款，非常实用的书。
- 49、强烈建议购买的烘焙书籍！
- 50、半折时帮嫂子买的,个人也很喜欢.这位作家用了最细致的讲解和最多的图片,真正让读者轻松易懂.纸张光滑,彩印也很正.虽然个人对做面包并不感兴趣,但是这本书不管哪个方面都让人很喜欢.甚至还有一些生活点滴感悟融入其中.这位台湾作家是真正用心为读者服务.而且也真心爱她的行业..从而让一本指导参考书有了情感.
- 51、买了不少烘焙书了，这本书内容非常详尽，制作过程彩图分解很细致，是很值得购买的一本书，即使是新手看书操作也应该没有太大问题
- 52、非常好的烘焙书！没有之一！两本全买了，内容丰富又详细！喜欢烘焙的朋友一定不要错过！
- 53、面包的做法很全面，但是每种类的面包的做法都差不多，有很多重复的东西，显得有些浪费篇幅了，厚厚的一本如果省掉重复的东西的话估计几十页就差不多了！
- 54、好厚一本呀，好好研究一下，面包控。食材都挺好找的，彩图，好书。
- 55、因为买了面包机，想多学一些面包的制作知识，出手入了这本书，书里面的内容其实更适合手工

《烘焙新手必备的第二本书》

制作面包的人学习。本人暂时还没有那么多的时间去亲手制作面包，不过书的质量相当不错，值得推荐~~

56、买来就开始做，不过面包失败次数很多，有点伤心.....

57、2013年09月。

58、很喜欢这本书，之前已经买过两本关于面包饼干烘焙的书，觉得很好。这次又买了这本，觉得非常不错。很喜欢

59、和烘焙必备的第一本书一起买的，这本书主讲面包，书是朋友推荐的，她说这书很好哦，所以就买啦，只是这几天家里收拾，不方便用烤箱，等多几天收拾好了，就照着方子做一下，面包是一大难题哦，老是做的不好，有的是外形不好看，有的是直接不成功，希望，过几天试一试的时候可以成功

60、新手超实用，老手也可以再学习！

61、里面有各种各样的面包做法，很好用

62、第二次购买，送给朋友。里面集纳的配方成功率很高，个人非常喜欢，也多次推荐给了身边喜欢烘焙的朋友们。得到一致好评。

63、详细分类,详细图解说明,好棒.

64、以前没有尝试过这么多花色的面包,希望有机会都试试

65、新手就订本新手的书来看看。

66、非常好的书，按照书中的做法烤的面包非常成功。

67、一直都很喜欢制作面点，图文并茂，很容易看懂和制作。喜欢

68、胡涓涓的书都买全了，非常好，每一个细节都交待清楚，具有操作性。台湾人写的书就是不一样！

69、我们爱欧包~

70、书很好，图文并茂，操作步骤也写的很详细。

71、这是我想要的,学做面包.教得很详细,很容易懂,值得买

72、书写的很详细，每个面包怎么做，每个步骤都有详细的介绍，图文并茂，成功率也很高，值得购买！

73、配方水准传承第一本书，因为是一起看的。

74、书很专业很不错初学者必备啊 步骤清晰 的确很好

75、超喜欢的书，种类很齐全，价格也很实惠！

76、都是套路

77、跟第一本书一起买的一套，虽然这本上的还没有做，但和第一本一样，品种新颖图解详细，值得买的好书，实用性强

78、面包的花样够多，介绍够详细。虽然揉面最麻烦，但是我用面包机发面，用烤箱烤制，效果出奇地好。

79、对各个烘焙用具，以及烘焙的配料用法及特点介绍的很详细。 图片精美，步骤也通俗易懂，可以看出作者的用心。 我学烘焙就是看这本书入门的。 但现在对烘焙有更深了解后，觉得这本书很多配方都不够好吃。 所以适合对烘焙一窍不通的新手入门。 若是想找好吃的烘焙配方书，不用考虑这本了。

80、不错，讲解的很详细，而且纸质不错。按照上面成功做出了几个面包。

81、在書店看過台版,胡涓涓共出了三本,全部都很喜歡。第一、二版我已在当当買到,期待第三本。

82、很超值实用的一本书，特别适合新手操作的书！

83、面包的款式很好。喜欢这本书

84、不错的一本烘焙书，适合初学者，要配合第一本一起看，质量非常不错！

85、制作过程详细，简单扼要实用，按书上的制作方法做了几款，味道不错，好吃。值得拥有的好书。

86、值得收藏的一本家庭烘焙书籍。

87、说得挺详细，对于我这个新手的面包制作很有帮助

88、经典之作，学习了好多烘焙知识。

89、入门必备，超级棒，非常全面，没有失手过.....

90、自从有了《烘焙新手必备的第一本书》就盼望着引进胡娟娟的第二本书，今天终于等到了。

《烘焙新手必备的第二本书》

- 91、印刷质量超好，内容也好
- 92、手把手的教如何做出美味！
- 93、至今为止还没有做过面包，主要是担心发酵不了
- 94、学面包一流啊，易学，详细
- 95、还不错，买了烘焙新手的第一本书，现在又买了第二本！总的来说书的内容详细，清晰，介绍的方子也很实用，可操作性强，适合家庭制作！里面所介绍的材料也都可以买的到！值得收藏
- 96、图文并茂，新手买很合适
- 97、制作流程很详细，细节介绍很清楚，轻松学习制作。
- 98、书本很科普，有很多很多的面包制作方法，成品感觉很手工，最后还有介绍果酱的制作，很不错！
- 99、图片文字都很清晰，讲解很详细。烘焙新手必备。
- 100、之前买过第一本，也试做过几样，感觉不错！即使是很难的蛋糕，根据步骤也能做出个模样来。第二本主打各种面包，做法详细、并且配有图片。不错！
- 101、纸张没有第一本好，适合家用，初学的朋友，实用，详细，特别是天然酵母的培养。

《烘焙新手必备的第二本书》

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