

面包师手册



[面包师手册_下载链接1](#)

著者:J.阿曼德拉(美)

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2000-01

装帧:平装

isbn:9787501925919

本书详细介绍了各种面包的制作方法，是专业面包师及家庭自制面包的必备参考工具书。

作者介绍:

目录: 第一章 原料

一 面粉

1.小麦

2.黑麦粉

二、鸡蛋

1.带壳蛋

2.冰蛋

三、盐

四、牛奶

五、甜味剂

1.糖

2.蜂蜜

3.糖蜜

六、酵母菌

七、化学酵素

八、油脂和起酥油

在面包房的生产中油脂的功能

九、调味料

调味品的使用

第二章 发酵产品

一、面包、面包卷、早餐点，凸和丹麦饼

二、面包和面团的生产阶段

1.和面

2.发酵

3.控制面团的温度

4.水温图

5.羊角包

三、编制面包或面条篮

四、早餐点心的顶饰和内填料

第三章 蛋糕和德国大蛋糕

一、搅拌蛋糕糊

1.乳化法

2.二阶段法

3.发泡法

二、高海拔下制作蛋糕Linzer大蛋糕

三、水果蛋糕

1.果馅饼壳

2.成品

3.制作成品的其他方法

4.法式苹果大蛋糕

5.苹果大蛋糕屋（Maison）

四、Dobos大蛋糕

1.预制和成品Dobos大蛋糕

2.焦糖

五、巴伐利亚奶油大蛋糕

六、杏仁酥糖大蛋糕（MarzipanTorte）

七、水果大蛋糕

八、松软蛋糕

九、大块蛋糕

十、蛋糕的切割

十一 BunderNuss大蛋糕

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕

十三、St.Honore糕点

十四、Pithiviers

第四章 曲奇饼干

一、搅拌方法

1.乳化法

2.一步法

二、曲奇饼干的种类

三、糕点袋

四、花色小蛋糕

第五章 馅饼（派，Pies）

一、馅饼皮

原料

二、馅饼的填料

1.水果馅饼填料的制备

2.奶油馅饼填料

3.蛋白松软馅饼

4.软馅饼和特制馅饼

5.稠化剂

三、糕点奶油

其他花色

第六章 布丁和沙司制作布丁和冰淇淋的沙司

第七章 糖衣

一、基本糖衣

二、制作和使用纸锥

三、装饰生日蛋糕

四、蛋糕装饰果冻的转移

第八章 什锦糕点和甜食

一、泡夫糕点及其变种

1.制作泡夫糕点的规则

2.擀压和折叠面团

3.奶油片

4.奶酪棍

5.拿破仑

6.肉饼壳 (PattyShell)

7.半圆形酥饼 (Turnover)

8.肉蛋馅饼 (Vlo-au-Vent)

9.奶油角 (女士的发髻, LadyLock)

10.棕树叶 (猪耳朵)

11.蝴蝶

12.苹果馅酥饼 (用泡夫面团制作)

13.风车

14.圆顶馅饼 (PateDome)

15.四指油酥饼

16.Pithivier

二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术

1.注意事项

2.奶油一口酥 (Croquembouche)

3.Polka烘饼

4.法式炸面饼圈 (Doughnuts)

5.天鹅奶油泡夫

6.手指形酥卷 (Eclairs)

7.奶油泡夫壳和篮

8.奇异香蕉

9.St.Honore

10.蜜蜂窝

11.油煎酥角

12.夹心酥球 (Profiteroles, Horsd ' OEuvre泡夫)

13.穆斯林的头巾 (Turban)

14.老姆糕

三、糖霜甜食的制作技术

1.制作最好的糖霜应遵循的规则

2.天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜

3.德式糖霜大蛋糕

4.Schaum德式大蛋糕

6.糖霜蘑菇

6.糖霜冰淇淋

7.糖霜鸟巢或糖霜壳

8.糖霜馅饼壳

9.糖霜甜酥糕 (Kisses)

10.其他花色的糖霜

四、糖霜

五、什锦糕点

1.巧克力盒

2.奶油杏仁糕点

3.拿破仑

4.奇妙果冻卷

5.奶油泡夫提篮和天鹅

6.指形酥卷

7.水果馅饼 (FruitTartlet)

8.奶油杏仁馅饼

9.冻糕 (Parfait)

10.轿式马车 (Coupe)

六、制作冰淇淋甜食的技术

1.烤Alaska尊贵蛋糕

2.Alaska甜瓜

3.奇异橘子

4.热带椰子甜食

5.新鲜菠萝快乐甜食

6.巧克力杯冰淇淋

7.水果奶油冻

8.白雪公主

9.奇异香蕉

10.牛奶葡萄冰淇淋

11.AppareilaBombe

12.饼干果子冰淇淋

13.奶油冻

14.糖渍点心

15.冰淇淋鸭舌帽 (IceCream Bombe)

16.冰淇淋鸭舌帽的脱模

17.冰淇淋鸭舌帽的切片和食用

18.草莓鸭舌帽

19.卡门 (Carmen) 冰淇淋鸭舌帽

20.圣代冰淇淋 (Sundae)

21.香蕉劈 (BananaSplit)

22.奶昔 (MilkShake)

23.苏打冰淇淋

24.司帕牟尼 (Spumoni)

25.卡萨塔 (Cassata)

26.冰淇淋派

27.雪球

28.桃子美尔芭 (PeachMelba)

29.冷冻糖霜

30.冰冻指形酥卷

31.冰淇淋泡夫

32.烤Alaska冰淇淋

33.梨子Hélène冰淇淋

34.Russe奶油水果布丁

35.豪华奶油水果布丁

附录

一、煮糖

岩糖或蛋白牛奶酥糖

二、杏仁糖

1.特殊蛋糕

2.吹糖和拉糖

- 3.水果和各种物品
- 4.缎带和蝴蝶结
- 5.多色缎带
- 6.编织拉糖篮
- 三、水晶糖
- 四、胶姆软糖
- 五、用于装饰观赏的奶油杏仁糖
- 六、巧克力的罗曼史
- 七、用巧克力装饰
- 巧克力模块或覆盖物（Couverture）
- 八、巧克力装饰品
- 1.用于作花色条纹装饰的巧克力
- 2.巧克力长条面饰物
- • • • • [\(收起\)](#)

[面包师手册_下载链接1](#)

标签

烘焙

面包

面包师

食谱

烹饪

手册

美食

饮食

评论

在eMule上搜「曼德拉」，找到了這本書…

实用

多么全面的指导。

必备的基础知识。

由于插图比较少,新手操作起来比较困难.但无论如何都是一本好书.
关于各种素材的作用以及各种西点的描述都比较描述.适合了解西点文化和知识用.有点基础的人可以参照recipe做做看。

确实是珍品。。。。。

[面包师手册_下载链接1](#)

书评

好不容易在网络上找到了这本书，呵呵，真是让人非常兴奋的事情。
因为喜欢看有关各种美食的书，所以当然少不了对西点的热爱了。所以找到了这本《面包师手册》。果然是珍品……
和一般的面包蛋糕书不一样，这本书没有特别耀眼的插图，有的，是一段段准确翔实的描述，要仔细…

大家如果喜欢，但是去买又觉得麻烦的话，可以下载啊。
<http://www.eshuba.com/soft/10386.htm> 大家感兴趣的去看看吧

[面包师手册_下载链接1](#)