

烘焙新手必备的第二本书



[烘焙新手必备的第二本书 下载链接1](#)

著者:胡涓涓

出版者:河南科学技术出版社

出版时间:2012-3

装帧:平装

isbn:9787534951961

《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款最爱欢迎的面包。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。

作者介绍:

"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。”

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

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
附录 Appendix

蜂蜜面包干 370
巧克力杏仁条 371
面包脆饼 372
面包鲜蔬沙拉 374
恺撒沙拉 375

蜜渍橙皮 376
红酒无花果果酱 377
草莓果酱 378
甜柠檬果酱 379
蜜橘皮 380
百香果果酱 381
苹果果酱 382
柠檬果酱 383
桑葚果酱 384
蜜橘果酱 385
附录三 面包烘焙新手常见问题答案 386
附录四 简单的包装技巧 391

" (收起)

[烘焙新手必备的第二本书](#) [下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

面包

胡涓涓

中国

生活之乐

食谱

烹饪

评论

实用型。

配方水准传承第一本书，因为是一起看的。

我们爱欧包~

2013年09月。

手把手的教如何做出美味！

讲解非常详细，很实用！

都是套路

[烘焙新手必备的第二本书 下载链接1](#)

书评

[烘焙新手必备的第二本书 下载链接1](#)