

30種最受歡迎麵包配方



[30種最受歡迎麵包配方 下载链接1](#)

著者:楊桃文化

出版者:楊桃文化

出版时间:2005年02月21日

装帧:

isbn:9789867853820

自己創造幸福的滋味

如果想重溫咀嚼傳統麵包的美妙經驗，除了碰運氣尋覓好店好師傅，等待傳統麵包大反攻之外，還可以積極自強，自己在家做出美味麵包。當一個個溫潤麵包自烤箱端出，撲面盈繞的陣陣熱氣，將不顧一切衝進口鼻，肆無忌憚地撩撥感官，讓自己對純粹香甜的渴求欲望完全釋放。在這一刻，你不妨暫放一切搶先獨享，這一份完全釋放而又完全滿足的幸福滋味。

作者介绍:

目录:導讀
進入烘焙世界的第一步

烘焙手工麵包材料篇 烘焙手工麵包器具篇

軟式麵包

甜麵糰製作步驟

菠蘿皮製作步驟

葡萄乾奶酥菠蘿麵包、抹茶蘿麵包、巧克力菠蘿麵包、布丁菠蘿麵包、夾心菠蘿麵包

丹麥麵包基礎麵糰

丹麥麵包土司、巴黎牛角麵包、水果丹麥麵包、櫻桃丹麥麵包、核桃丹麥麵包

奶油小餐包、原味蛋糕甜甜圈、串珍珠甜甜圈、肉桂甜甜圈、紅豆甜甜圈

沈浸上流的超貴族麵包饗宴

硬式麵包、雜糧麵包、高纖麵包、法國麵包、大蒜麵包、貝果圈Beagle

豐富麵包滋味的彩色精靈

台灣傳統小麵包、紅豆麵包、奶酥麵包、克林姆麵包、蔥花麵包、花生麵包、蘋果麵包
、草莓夾心麵包、沙拉船、肉鬆捲

不可不知的烘焙Q & A

輕輕鬆鬆成為糕點大師

烘焙材料行大搜查

• • • • • (收起)

[30種最受歡迎麵包配方](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[30種最受歡迎麵包配方](#) [下载链接1](#)

书评

[30種最受歡迎麵包配方](#) [下载链接1](#)