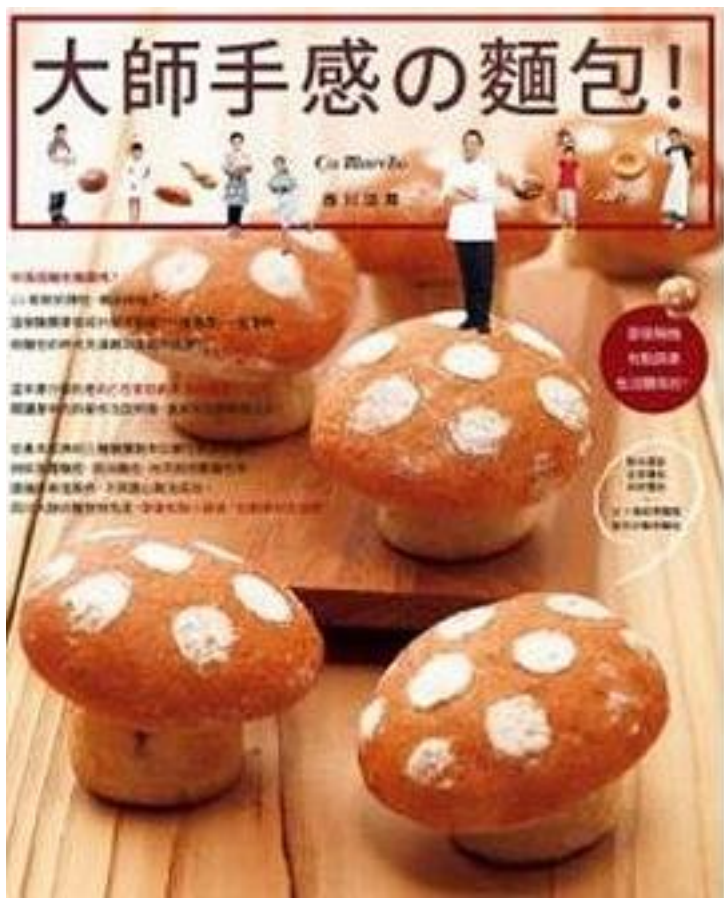


# 大師手感的麵包



[大師手感的麵包\\_下载链接1](#)

著者:西川功晃

出版者:瑞昇文化

出版时间:2012-8-8

装帧:平装

isbn:9789865957063

3麵團，烤出31種人氣麵包

你摸過麵包麵團嗎？QQ軟軟的彈性，觸感棒極了。

這個麵團要做成什麼造型呢？一邊構思，一邊實驗，做麵包的時光充滿難以言喻的快樂。

本書由日本麵包大師西川功晃所作，介紹的是在家就能烘焙的麵包。閱讀書中的詳細作法說明後，連新手也能輕鬆完成。

從基本經典的三種麵團：軟布里歐＋全麥麵包＋米粉麵包製作出變化無窮的麵包，例如菠蘿麵包、奶油麵包、吐司到田園麵包等，請循序漸進製作，不用擔心無法成功，西川大師的麵包特色是，即使有點小誤差，也能順利完成唷！

### ★本書特色：

#### 1.從基本經典到變化無窮

本書中，首先介紹3種「基本麵團」的作法，再從「基本麵包」逐漸發展到「變化型麵包」。以軟布里歐為例，會先介紹基本麵團的作法，再介紹使用該麵團製作的基本款歐蕾麵包，然後是變化型的菠蘿麵包和奶油麵包。

#### 2.「反覆製作」形成自我風格的麵包

本書中，為了讓初學者也容易了解，每個步驟都有詳細的圖片說明。但是製作時，不一定非得照圖片那樣。請不必照本宣科，拘泥於書中的模式，重要的是要用心和發揮想像力。

作者介绍:

#### 3麵團，烤出31種人氣麵包

你摸過麵包麵團嗎？QQ軟軟的彈性，觸感棒極了。

這個麵團要做成什麼造型呢？一邊構思，一邊實驗，做麵包的時光充滿難以言喻的快樂。

本書由日本麵包大師西川功晃所作，介紹的是在家就能烘焙的麵包。閱讀書中的詳細作法說明後，連新手也能輕鬆完成。

從基本經典的三種麵團：軟布里歐＋全麥麵包＋米粉麵包製作出變化無窮的麵包，例如菠蘿麵包、奶油麵包、吐司到田園麵包等，請循序漸進製作，不用擔心無法成功，西川大師的麵包特色是，即使有點小誤差，也能順利完成唷！

### ★本書特色：

#### 1.從基本經典到變化無窮

本書中，首先介紹3種「基本麵團」的作法，再從「基本麵包」逐漸發展到「變化型麵包」。以軟布里歐為例，會先介紹基本麵團的作法，再介紹使用該麵團製作的基本款歐蕾麵包，然後是變化型的菠蘿麵包和奶油麵包。

#### 2.「反覆製作」形成自我風格的麵包

本書中，為了讓初學者也容易了解，每個步驟都有詳細的圖片說明。但是製作時，不一定非得照圖片那樣。請不必照本宣科，拘泥於書中的模式，重要的是要用心和發揮想像力。

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 目录: 前言                 | 4   |
| 大家來做美味的麵包!             | 4   |
| 製作前須知                  | 6   |
| 關於材料                   | 8   |
| 關於用具                   | 9   |
| 8大基本步驟                 | 10  |
| 剩餘麵包的保存法、運用法           | 27  |
| 剩餘上麵團的運用法              | 27  |
| 包奶油醬的重點                | 38  |
| 餡料的溫度                  | 81  |
| 獨創的包餡麵包                | 85  |
| · 軟布里歐                 | 12  |
| 軟布里歐 製作基本的麵團           | 14  |
| 以軟布里歐麵團製作的基本麵包 歐蕾麵包    | 18  |
| 以軟布里歐麵團製作的變化型麵包        | 22  |
| · 全麥麵包                 | 40  |
| 全麥麵包 製作基本的麵團           | 42  |
| 以全麥麵包麵團製作的基本麵包 全麥小麵包   | 46  |
| 以全麥麵包麵團製作的變化型麵包        | 50  |
| 米粉麵包                   | 68  |
| 米粉麵包 製作基本的麵團           | 70  |
| 以米粉麵包麵團製作的基本麵包 米製小麵包   | 74  |
| 以米粉麵包麵團製作的變化型麵包        | 78  |
| · 萬能麵包 (Pain Almighty) | 86  |
| ?a Marche              | 90  |
| 3種菠蘿麵包・上麵團的作法          | 26  |
| 3種麵包卷 上麵團、奶油醬和翻糖的作法    | 33  |
| 3種奶油麵包・奶油醬的作法          | 39  |
| 基本麵包和變化型麵包             |     |
| · 軟布里歐                 |     |
| 歐蕾麵包                   | P18 |
| 覆盆子菠蘿麵包                | P22 |
| 薰衣草菠蘿麵包                | P22 |
| 咖啡巧克力菠蘿麵包              | P23 |
| 紅薯香豆麵包卷                | P28 |
| 抹茶紅豆麵包卷                | P30 |
| 核桃肉桂麵包卷                | P30 |
| 檸檬奶油麵包                 | P34 |
| 黑醋栗奶油麵包                | P36 |
| 覆盆子奶油麵包                | P36 |
| · 全麥麵包                 |     |
| 全麥小麵包                  | P46 |
| 風味小麵包 扭花麵包             | P50 |
| 風味小麵包 煙袋麵包             | P50 |
| 風味小麵包 裂紋麵包             | P50 |
| 風味小麵包 花朵麵包             | P51 |
| 風味小麵包 毛茛花麵包            | P51 |
| 香草麵包                   | P56 |
| 蘑菇麵包                   | P58 |
| 環形麵包                   | P60 |
| 馬司卡邦拖鞋麵包               | P62 |
| 佛卡斯麵包                  | P64 |

田園蔬菜麵包  
帕維斯義式蔬菜麵包 P66  
米粉麵包  
米製小麵包 P74  
山形土司 P78  
迷你吐司 P78  
薄荷豌豆麵包 P80  
紅豆麵包 P82  
紫蘇梅麵包 P82  
櫻花麵包 P82  
克林姆紅豆麵包 P82  
萬能麵包  
萬能麵包 P86  
• • • • • ([收起](#))

[大師手感的麵包 下载链接1](#)

标签

面包

烘焙

美食

西点

日本

工作

评论

-----  
[大師手感的麵包 下载链接1](#)

书评

-----  
[大師手感的麵包\\_下载链接1](#)