

名店面包大公开



[名店面包大公开_下载链接1](#)

著者:野上智宽

出版者:辽宁科技

出版时间:2007-5

装帧:平装

isbn:9787538150391

《名店面包大公开》的内容很专业，包含6大类面包：如软式面包、吐司类、裹油类面包、法国面包、天然酵母类面包、装饰面包，共60多个品种的制作方法。其后的60多道面包涉及的种类花样繁多，步骤图清晰详尽，更注有详细的流程提示与制作诀窍，方便读者记忆，避免错误，让制作过程更简单。书中提倡健康理念，追求100%的健康，以自制的天然酵母制作无人工添加剂的美味面包，符合目前现代人的饮食健康观念。

作者介绍:

目录: 作者序 无可替代的天然发酵美味

本书用法

天然酵母、无人工添加物、100%健康面包就是不一样!

什么是人工添加物?

什么是天然酵母? 它和速溶酵母有什么不同?

什么是天然酵母面包? 它和一般面包有什么差异?

书中名词解释

软式面包

葡萄面包面团

葡萄吐司

葡萄餐包

牛奶面包面团

牛奶哈司

红豆哈司

维也纳面团

维也纳巧克力/柳橙面包

皮力欧许面团

布烈萨努

拿铁鲁

修格

克兰滋特翰

布利欧瑞士

王冠

皮力欧许

核桃面包面团

核桃面包

核桃葡萄面包

核桃餐包

核桃红豆面包

吐司类

吐司面团

原味吐司

脆皮吐司面团

脆皮吐司

起司饼

裹油类面包

可颂面团

可颂

起司可颂

热狗可颂

法式奶油酥

巧克力可颂

火腿可颂

丹麦面团

苹果丹麦

杏肉丹麦

咖啡丹麦

核桃丹麦

葡萄丹麦

法国面包类

天然酵母法国面团

天然酵母法国面包

法国面包面团
巴黎香
香榭
圆法国
起司法国
培根法围
拐杖
蘑菇
乡村法国面团
乡村拐杖
乡村无花果
乡村葡萄
乡村法国
洛斯迪克面团
洛斯迪克
舒博特
邦库
裸麦面包面团
裸麦面包
裸麦葡萄
裸麦核桃
迷你裸麦葡萄
天然酵母类面包
咕咕洛夫面团
咕咕洛夫
葡吉起司
盘呢朵呢面团
盘呢朵呢
葡萄干种天然酵母法国面团
米修
小麦种天然酵母法国面团
普罗
牛奶面包酸奶种面团
酸奶餐包
装饰面包
装饰蕊包面团
玫瑰花
麦穗
图形
多变的馅料让面包更美味
杏仁奶油馅
奶油乳酪馅
卡士达馅
核桃馅
自制天然酵母
小麦种的制作方法
葡萄干种的制作方法
酸奶种的制作方法
面包制作基本器具&材料
• • • • • [\(收起\)](#)

[名店面包大公开_下载链接1](#)

标签

面包

烘焙

美食

料理

烘焙

日本

生活

面包师

评论

法式面包为主，介绍了很多基础面团，方子都是面包房用的，需要自己换算，有教怎么养酵母哦~

有了起步基础后再看才会懂

不太适合家用

哦 我只是大约看了看图，学校图书馆借的书

当当2折买入，绝对超值，像本杂志一样，内容丰富，图片精良，步骤详细，正好家附近要开家面包店，对口

这么薄的一本书 真他妈妈贵

我想找个咖啡馆 然后烤面包

以后详细看看

试着用里面的配方做面包，可是我们那个烤箱不给力啊，永远都是糊了。面包机倒是烤出来那感觉了。以后一定要买个专业级烤箱!!!

以后一定要在家里放只烤箱。

非常详细的一本书，照着上面介绍的做，应该不会错的。只是未必真的能凑够那上面讲到的材料，所以还是需要改良的。除此这外，这本书要买还是买台湾版的繁体版看比较好。简体中文版做的太差劲了!

绝好的书。

非常日式的面包。参考 可看!

虽然食谱很好，但是可操作性不太好。

[名店面包大公开_下载链接1](#)

书评

不知道是不是有人知道，甜点的意思在什么地方。
如果你不想接受一个人的追求，就千万不要收下他送你的甜点，甜点代表的，就是要接受这个人的心。
很喜欢这本书，说明的很详细，解释也没有什么复杂的地方。很舒服的阅读，在书店看到的时候就很喜欢，结果还是从网络上定的，书...

[名店面包大公开_下载链接1](#)