

媽媽的味道—63種吃了會微笑的手作麵包&多拿滋



[媽媽的味道—63種吃了會微笑的手作麵包&多拿滋_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2012-6-7

装帧:

isbn:97898888103843

飯麵便當吃膩了，今天來吃麵包吧！

◎一次學會9種基本麵糰，變化63種美味組合

◎48款麵包 × 多拿滋 × 15款三明治 × 10種早午餐配菜

◎用最簡單的食材，做最天然的健康麵包

◎鬆軟．濕潤．綿密，專為不愛啃硬麵包的你設計

◎附上沙拉、配菜與湯品，歐式早午餐簡單做

◎隨性搭配餡料，創意三明治立刻上桌

如同嬰兒臉頰般地軟嫩白麵包，是烘焙初學者的入門款，圓滾滾的外型非常討人喜歡，是全家人最喜愛的麵包！以高筋麵粉、牛奶、無鹽奶油、加上些許的糖、鹽、酵母粉，就能簡單做出口感輕盈鬆軟的麵包，如此單純的味道，適合嘗試各式各樣的吃法：塗上果醬或夾上火腿蛋品嚐，不管怎麼吃都可口無比。

彈牙不韌的軟貝果，只要適度搓揉，就能夠烘烤出飽滿可愛的外型。

夾餡多變的麵包卷，使用分量較多的乳瑪琳做成的柔軟麵糰，但口感十分均衡、不油不膩。

扎實飽足的芙卡夏非常適合搭配色彩鮮豔的夏季蔬菜或義大利麵。

經常扮演著主食的南瓜麵包，可直接品嚐也可改變造型增添趣味。

不甜不膩的黑糖麵包，復古的滋味充滿著小時候的回憶。

只要將麵糰放在紙杯中，加上炒過的鮮甜洋蔥，就能烤出鬆鬆軟軟、香而不膩的鹹麵包。

不管大人小孩都愛酥軟綿密的多拿滋，撒上糖粉、淋巧克力醬，或是碎堅果粒與彩色小糖球做裝飾，隨性享受各種組合搭配！

淡淡的香甜滋味、令人吮指回味的圓麵包最適合佐濃湯與沙拉。

全部9種基本麵包款，變化出63種不同的美味組合，如此美妙的麵包真讓人愛不釋「口」！

作者介绍:

堀江典子

1969年出生於香川縣，住在大阪府，射手座AB型。與丈夫、大女兒Soyo（小學2年級），以及二女兒小奈（幼稚園中班）一家四口住在一起。2007年8月因開設與手作麵包和點心相關的部落格 (soyon2.exblog.jp/) 而廣受歡迎，人氣急升。這是她的第一本作品，甫上市即獲得日本亞馬遜書店五顆星的最高評價。

目录:

标签

面包

美食

生活

烘焙

制作

一本值得买的书

评论

不错，内容详细，步骤齐全，图片精美。

书评