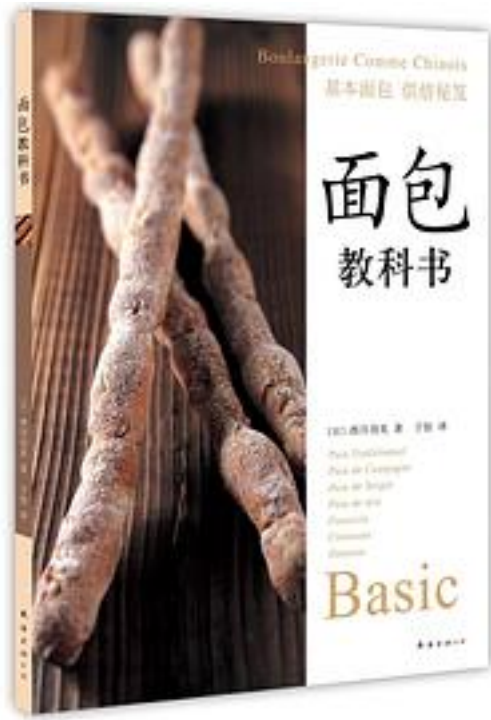


面包教科书:基本面包烘焙秘籍



[面包教科书:基本面包烘焙秘籍_下载链接1](#)

著者:西川功晃

出版者:南海出版公司

出版时间:2013-9-1

装帧:

isbn:9787544266758

日本最受欢迎的面包师传授烘焙秘籍《面包教科书：基本面包烘焙秘籍》，全彩图手把手教你烘焙美味面包！7大类，近40种基本面包的详细烘焙过程！日本、韩国、新加坡、中国台湾和香港相关机构专业面包师烘焙教科书

作者介绍:

日本著名面包师，1963年生于日本京都，东京知名面包房“Boulangerie Comme Chinois”和“Boulangerie Comme Chinois and Honest

Cafe” 的创始人，他善于将传统菜肴和甜点的制作方法融入面包的烘焙过程中，赋予了面包新的生命，陆续研发出多种深受欢迎的面包新品。著有《面包教科书》等。

目录:

[面包教科书:基本面包烘焙秘籍_下载链接1](#)

标签

烘焙

美食

面包

生活

日本

食物

进阶

食谱

评论

可以拿来开店

不适合家庭烘焙 一次动辄1kg 2kg的面团…揉得起烤箱也放不下啊 还有发酵机什么的
简直羡慕cry 理论和方法可以借鉴【面团都很湿
用国内面粉的还是不要学西川大大用中筋粉做吐司了】

还不错。讲解也很详细。就是量比较大，适合开店？而且比较机械化，不是手工来做的。
。

今年想学做面包，很大的图和说明，读过保存了图片，等待制作。

[面包教科书:基本面包烘焙秘籍_下载链接1](#)

书评

对于一本面包制作配方来说，排版和图片都不错，整本书主要介绍的是欧式面包，现在也越来越流行。

硬包的配方里面都需要天然发酵面团，书里的制作配方相当复杂，但按照配方制作的老面应该会很有风味。 准备尝试制作西川的吐司试试。

[面包教科书:基本面包烘焙秘籍_下载链接1](#)