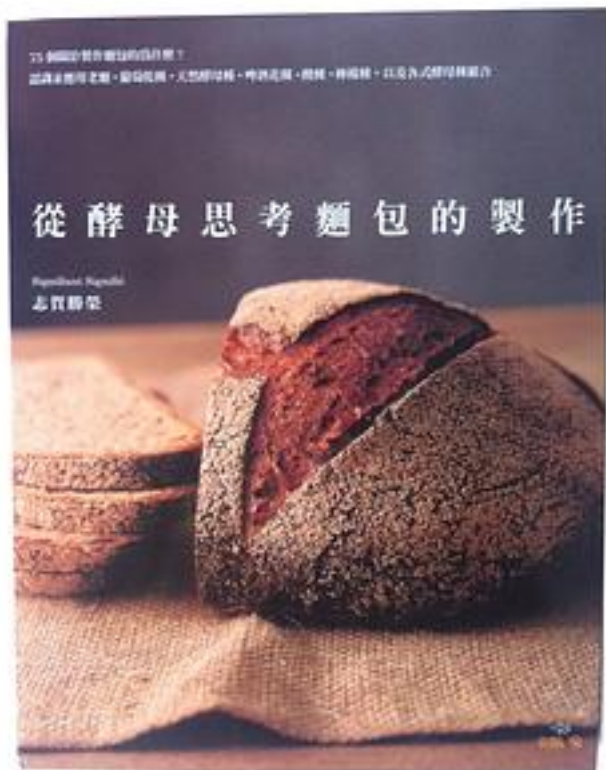


從酵母思考麵包的製作



[從酵母思考麵包的製作_下载链接1](#)

著者:志賀勝榮

出版者:出版菊文化

出版时间:2014-2-17

装帧:平装

isbn:9789866210242

初學者不要看！日本麵包師人手一本！

重量級天然酵母麵包職人---志賀勝榮大師代表作！

一窺日本高人氣麵包坊製作麵包的極致精髓！

你曾想過，麵包的風味與發酵種有什麼關聯？什麼樣的麵包適合葡萄乾種？什麼時候必須要混合使用酵母菌？為什麼需要低溫長時間發酵，好處在哪裡？攪拌溫度過高會有什麼影響？自我分解法（Autolyse）又有什麼優點？哪些麵團不需要強力的壓平排氣，只要輕輕的折疊？凹凸斜紋的模型不單為了美觀，還有其烘烤上的必要？…

這本『從酵母思考麵包的製作：75個關於製作麵包的為什麼？』由日本重量級天然酵母麵包職人---志賀勝榮大師所著。匯集了志賀大師三十多年麵包製作、專業麵包坊經營的經驗，編撰出以天然酵母種為分類，網羅其領導麵包坊內所販售的獨特麵包。從構思發想到麵包以具體呈現的方法一併收錄，更著重於數百張的步驟圖，高度地重現麵包的製作過程。日本麵包師人手一本，台灣想要深入瞭解麵包製作的朋友們，當然更不能錯過！

鉅細靡遺的傳授各種關於麵包的知識與學問

本書的構成以天然酵母種為分類，依序為

★思量酵母、發酵種——深入理解發酵

★認識酵母菌的特性

★製作並認識老麵、葡萄乾種、天然酵母種（levain）、天然酵母液種、啤酒花種、酸種、檸檬種

★麵包製作的15個基本必知

★粉類的知識

鉅細靡遺的以專業角度，傳授各種關於麵包的知識與學問，理解何謂冷藏長時間發酵、低溫長時間發酵？劃切割紋的時間點？為什麼必須要割紋呢？注入蒸氣的理由？選擇的粉類會對發酵中的酵母產生何種作用？如何挑選粉類搭配？接下來進入實際的麵包配方與製作。

◎微量酵母菌・長時間發酵製作的麵包

◎酵母菌・一般發酵製作的麵包

◎酵母菌製作的高成分（RICH）類&甜麵包

◎老麵製作的麵包

◎天然酵母種製作的麵包

◎啤酒花種製作的麵包

◎酸種製作的德國麵包

◎葡萄乾種製作的麵包

◎酵母菌、發酵種各式組合製作的麵包

◎麵包屋的糕點

除了基本的材料配方比例與作法外，更精確的標示出---每種麵包的攪拌速度、麵團攪拌完成溫度、發酵溫度濕度與時間…等。滾圓、整形的步驟更是特別另闢單元，完整圖示講解技巧。專業麵包坊所使用的設備與工具也詳細介紹，一窺日本高人氣麵包坊製作麵包的極致精髓！

作者介紹:

日本重量級麵包職人---志賀勝榮 Katsuei Shiga

1955年出生於新潟縣。在（株）ART COFFEE之後，於「Cafe ARTIFAGOSE」（東京・代官山）擔任麵包師。自2000年起在（株）JUCHHEIM「Patissierie Peltier」（東京・赤坂）、「JUCHHEIM DIE MEISTER」（東京・丸之內店）以及「Fortnum & Mason」（東京・日本橋）擔任麵包主廚。2006年10月開設「Signifiant Signifié」手工麵包店（東京・下馬）。台灣Semeur麵包坊顧問。

目录: 本書麵包製作的必要知識

思量酵母、發酵種——深入理解發酵 10

何謂酵母——發酵的構成 10

所謂的酵母是對微生物群的總稱 10

發酵就是這樣產生 10

何謂發酵種 10

製作發酵種的注意重點 11

避免雜菌及其他酵母同時混入 11

發酵種是由包含有用成分的新鮮粉類所起種 11

發酵種隨時都在持續變化中 11

活用酵母菌或發酵種的各種特性，區分使用 11

以發酵能力區分使用 11

以形狀區分使用、判別用量 12

以風味區分使用 12

搭配各種酵母或發酵種來使用 12

認識酵母菌的特性 13

認識酵母菌，加深對其他發酵種的了解 13

酵母菌是具優異發酵能力的麵包製作材料 13

酵母菌的優點與缺點 13

酵母菌的活用 13

感覺不到酵母缺點的微量酵母・長時間發酵 13

製作老麵——認識老麵的特性 14

製作葡萄乾種——認識葡萄乾種的特性 15

製作天然酵母種（levain）——認識天然酵母種的特性 16

製作天然酵母液種——認識自然酵母液種的特性 17

製作啤酒花種——認識啤酒花種的特性 18

製作酸種——認識酸種的特性 20

檸檬種的製作方法 185

麵包製作的基本 22

1. 作業環境的整理與準備 22

保持工房固定的溫度 22

機器及工具的殺菌 22

2. 準備材料 22

保持粉類的新鮮狀態 22

粉類過篩的意義 22
使乾燥水果、堅果飽含水分備用 22
不調高溫度地軟化奶油 22
利用水溫調節揉和完成的溫度 23
3. 製作方法就是麵包的設計圖——選擇適合麵包的製作方法 23
自我分解法 (Autolyse) 的優點 23
中種法的優點 23
4. 攪拌機的機種與麵團的相適性 23
選擇適合麵團的攪拌機 23
5. 加入材料的順序及添加方法 24
不易分散的少量材料先混入粉類或水分當中 24
低速用於混拌材料，高速用於攪打出麵筋 24
固體材料撕成細小塊狀，堅果等最後再添加 24
奶油、砂糖配方比例較多時，分兩次加入 24
容易出水的副材料不要在攪拌時添加 24
6. 揉和完成後麵團的保管方法 25
揉和完成後麵團的移動 25
麵團整合後放入發酵箱內 25
使用適合麵團份量的發酵箱 25
7. 發酵是麵包製作的心臟 25
最後發酵的溫度・溫度調節 25
何謂冷藏長時間發酵、低溫長時間發酵 25
冷藏・低溫長時間發酵的優點，不適合長時間發酵的麵包 26
發酵的判斷 26
8. 發酵麵團的保管方法 26
像觸摸小嬰兒般溫柔小心處理 26
適合作為手粉的粉類 27
為什麼要放置在帆布上 27
為什麼需要〈靜置〉 27
9. 增加體積——使其飽含空氣，向上膨脹 27
本書當中的麵團不需要強力的壓平排氣 27
藉由折疊以增加體積 27
10. 分割・滾圓・整形的注意重點 28
一邊想像完成的形狀，一邊進行分割 28
滾圓・整形時輕柔進行，僅在接合處用力按壓 28
11. 劃切割紋的意義 29
劃切割紋的時間點 29
為什麼必須要割紋呢 29
12. 模型的作用 29
籐籃的作用 29
烘烤麵包時要使用適合麵團的模型 29
13. 放入烘烤前的注意重點 30
利用麵包取板將麵團移至滑送帶上 30
不想烤焦的部分就撒上粉類 30
14. 烘烤——在烘箱中進行的過程 30
烘烤溫度和烘烤方式會因機種而改變 30
上火與下火的平衡，溫度設定的方法 30
注入蒸氣的理由 30
烤箱內的溫度差 31
規律地排放麵團，不過度緊塞 31
越重或越小的麵包，底部越容易燒焦 31
15. 烘烤完成後麵包的管理 31
麵包的保存期限 31
大型麵包烘烤剛完成之際不能進行切片 31

粉類的基礎知識 32

1. 粉類決定麵包的風味及口感 32

組合粉類製作出個人喜好的口味 32

為製作麵包的骨架而挑選粉類 32

選擇的粉類會對發酵中的酵母產生作用 32

試想烘烤時會成為何種風味地選擇粉類 32

2. 認識麵粉 33

由小麥蛋白中產生麵筋 33

小麥澱粉的作用 33

麵粉的種類 33

本書所使用的高筋麵粉 34

本書所使用的法國麵包專用粉 34

本書所使用的法國產麵粉 34

本書所使用的全麥麵 35

本書所使用的麵條麵粉（中筋麵粉） 35

本書所使用的粗粒小麥粉（semolina） 35

3. 認識裸麥粉 36

裸麥蛋白無法製造出麵筋組織 36

阻礙麵包骨架形成的戊聚糖 36

4. 認識燕麥粉 36

本書所使用的裸麥粉 37

本書所使用的燕麥粉 37

本書食譜配方的注意重點——範例 38

① 微量酵母菌・長時間發酵製作的麵包

法國長棍麵包 Baguette 41

墨尼耶長棍麵包 Baguette Meuniere 45

大納言 Dainagon 48

② 酵母菌・一般發酵製作的麵包

農家麵包 Pain rustique 53

巧巴達 Ciabatta 57

陽光番茄麵包 Tomatenbrot 60

義式拖鞋麵包 Italienisches Brot 62

③ 酵母菌製作的高成分（RICH）類&甜麵包

可頌 Croissant 67

丹麥麵包 Danish pastry 70

英式菠蘿麵包 English melon buns 73

皮力歐許 Brioche 77

④ 老麵製作的麵包

埃德爾麵包 Edelbrot 83

德國小麥麵包 Weizenbrot 87

胡椒堅果麵包 Poivre et noix 90

芝麻地瓜麵包 Sésame et patate 92

義式餐包 A l'italienne 94

德國黑啤酒麵包 Bierbrot 97

⑤ 天然酵母種製作的麵包

法式天然酵母麵包 Pain au levain 103

葡萄乾核桃麵包 Rosinen und Walnuss 106

有機圓麵包 MARU Brot 109

黃金麵包 Pan d'oro 113

⑥ 啤酒花種製作的麵包

豆漿麵包 Soymilk bread 119

皇家麵包 Royal loaf 122

蜂蜜麵包 Honey bread 〈商品名：義式山型吐司（蜂蜜）〉 124

⑦ 酸種製作的德國麵包

德國裸麥麵包 Feinbrot 129
德國綠葡萄乾麵包 Rosinenbrot 132
玫瑰麵包 Rosenbrot 135
德國芝麻裸麥片麵包 Flocken-Sesam 138
德國亞麻籽麵包 Leinsamenbrot 140
德國全裸麥麵包 Roggenvollkornbrot 143
⑧ 葡萄乾種製作的麵包
橄欖麵包 Pain aux olives 148
洋蔥麵包捲 Roasted onion rolls 150
⑨ 酵母菌、發酵種各式組合製作的麵包
法式鄉村麵包 Pain de campagne 155
脆皮吐司 Hard tostat 159
博林麵包 Bürli 163
鄉村麵包 Cottage bread 166
櫻桃麵包 Kirschenbrot 168
紅酒無花果禮物麵包 Einpacken 170
⑩ 麵包屋的糕點
德式聖誕麵包 Stollen 175
栗子麵包 Maronenbrot 179
心形糕點 Le cœur 183
奧地利蘋果酥捲 Apfel Strudel 186
康瓦爾番紅花蛋糕 Cornish saffron cake 189
司康 Scones 192
書末附錄
滾圓・整形的步驟 196
補充食譜 201
本書所使用的材料 202
本書所使用的機器・工具 204
索引 206
．．．．． (收起)

[從酵母思考麵包的製作 下载链接1](#)

标签

面包

烘焙

从酵母思考面包的制作

日本

匠心

美食

技

饮食

评论

还不错

台湾版的，挺贵。写得很细，但材料要求太高，其中酵母的花头太多，现实中操作性太差。

非常细

面粉、设备等等都交代地比较专业了，不过家庭制作也OK，方子都比较靠谱。

[從酵母思考麵包的製作 下载链接1](#)

书评

[從酵母思考麵包的製作 下载链接1](#)