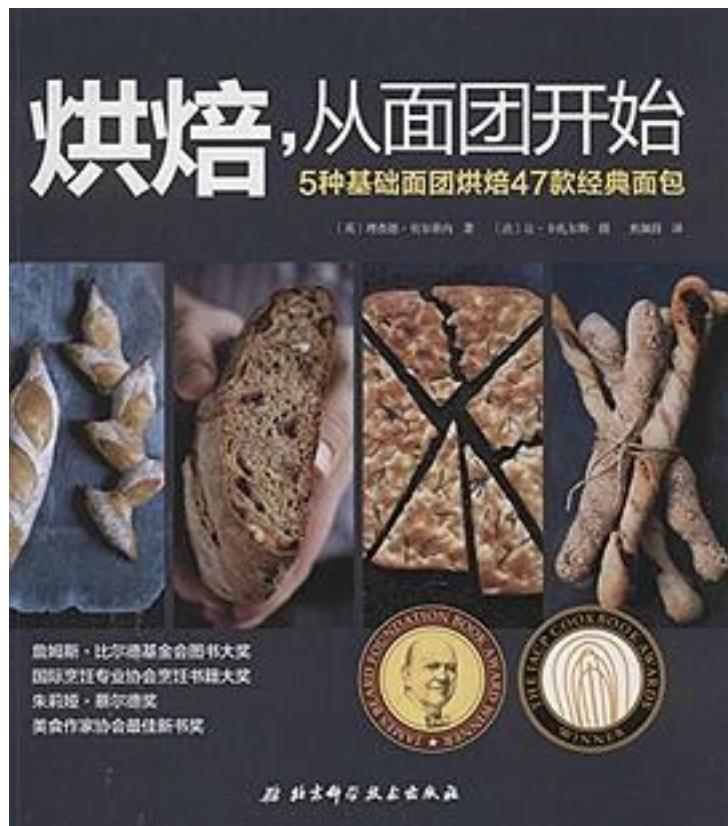


烘焙,从面团开始



[烘焙,从面团开始\\_下载链接1](#)

著者:理查德·贝尔蒂内

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2014-5-1

装帧:平装

isbn:9787530469897

本书是一本实用价值和视觉享受兼备的简约现代面包制作书。在这种简单又易于操作的方法中，作者还把面包制作的乐趣重新找了回来，看完之后你再也不想买超市里的成品面包。他提倡一种“制作”面团的方法，强调了空气的作用，因此，绝对不用担心在家里做出像砖头一样硬邦邦的面包。

全书分为5大部分，每一部分都讲述了一种基本的面团：白面团、橄榄油面团、褐色面

团、黑麦面团、甜面团，你可以根据这几种面团轻松做出不同款式的面包。一旦你掌握了某一种面团，就可以根据自己的口味变化出无限可能。

## 作者介绍：

《烘焙从面团开始(5种基础面团烘焙47款经典面包)》由理查德·贝尔蒂内所著，本书图文并茂地介绍了制作面包的工具、原料、术语以及和面和整形的技术，然后根据面团的种类，分章介绍了用白面团、橄榄油面团、棕色面团、黑麦面团和甜面团制作的面包，还介绍了具有代表性和常用的配料，以便读者学习和应用。

## 目录: 序言

工具

原料

术语

面团

混合原料

和面

### 第一章 白面团

普罗旺斯香草面包

面包球

弹丸面包

千层饼

柠檬面包卷

芝麻茴香面包棒

橄榄香草奶酪面包棒

辣味摩洛哥面包卷

法棍

格律耶尔孜然吐司

博凯尔面包

藏红花面包卷

庞多米吐司，家常吐司

### 第二章 橄榄油面团

岩盐迷迭香佛卡夏

番茄大蒜罗勒面包

汤碗面包

帕尔玛干酪火腿松仁卷

扁面包

比萨饼

培根橄榄面包

夏巴塔

### 第三章 棕色面团

杏子燕麦面包

蜂蜜薰衣草吐司

小豆蔻西梅干面包

海藻面包

芝麻辫子面包

棕色面包卷

杂粮面包

葡萄干榛仁大葱面包

山核桃蔓越莓面包

100%全麦面包

### 第四章 黑麦面团

核桃面包  
橄榄面包  
黑麦葛缕子葡萄干面包  
烟熏培根红洋葱面包  
萨默塞特苹果酒面包  
茴香健力士黑啤面包  
法式乡村面包  
粗黑麦面包  
第五章 甜面团  
橙子薄荷吐司  
杰克的巧克力面包卷  
甜甜圈  
杏子杏仁塔  
培根面包片  
水果茶点吐司  
维也纳面包  
司康  
附加配方  
· · · · · (收起)

[烘焙,从面团开始](#) [下载链接1](#)

## 标签

烘焙

面包

英国

技

匠心

Bake

## 评论

和同类书比较，朴素和实用的烘培理念值得赞赏，就是依葫芦画瓢的做了也还是没有成功，泪目....

-----  
里头面包看着都很好吃啊，可是步骤不是太详细

-----  
英国面包教程，学做欧包入门。有特别的揉面团手法。

-----  
使用中 反复读

-----  
很实用

-----  
[烘焙,从面团开始 下载链接1](#)

-----  
书评

-----  
[烘焙,从面团开始 下载链接1](#)