

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](#)