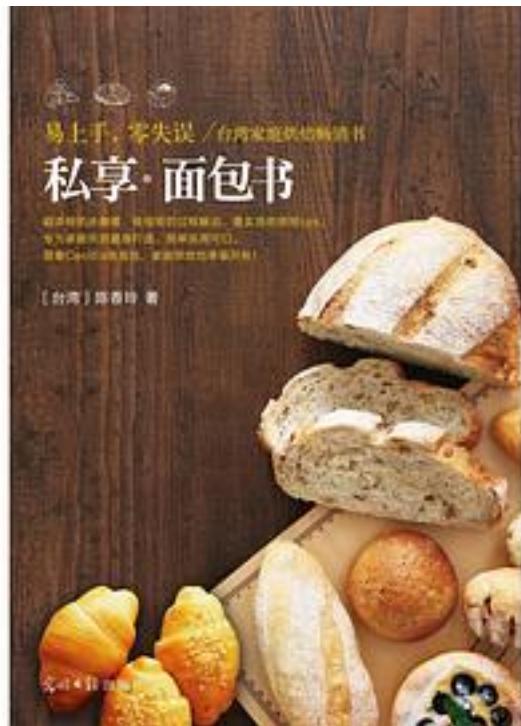


私享·面包书



[私享·面包书 下载链接1](#)

著者:陈香玲

出版者:光明日报出版社

出版时间:2014-6-1

装帧:平装

isbn:9787511264442

在自家厨房里，亲手烘烤出新鲜出炉的热呼呼的面包，相信是许多人期盼的幸福滋味。烘焙世界最吸引人之处，正在于充满了无限创意与可能，不一定要受限于传统作法，一样能做出好吃的家庭面包。简单不复杂且能做出美味口感的面包做法，最适合忙碌的生活需求，只要利用工作与家事之余的零碎时间来制作，就能轻松地把充满独特家庭味的手作面包端上餐桌。

学会了面包做法后，请利用本书介绍的多道咖啡馆风格组合料理，搭配出自己与家人喜欢的、每天都想吃的面包餐点，一起在最温暖疗愈的家庭咖啡馆里，品尝手作面包无可取代的幸福味道！

让每天的生活，因为美味的手作面包，重新发现各种美好的可能，也增添更多的幸福滋味！

作者介绍：

陈香玲

超过六百万浏览人次的人气博客“cecillia优雅过生活”博主。

台大毕业后，赴英国及美国取得双硕士学位，旅居异国期间，最喜欢制作地道的乡村烘焙与料理。

擅长简单有创意的风格料理设计，并长期受邀为知名品牌锅具与食品设计食谱。

目录：

[私享·面包书 下载链接1](#)

标签

面包

料理

工具类书

评论

非常实用的面包书，图文编辑也靠谱

喜欢这本的口味~

已入

校对简直不能忍！比如第55页，明明是胡萝卜，文字说明配的都是红葡萄！蘿蔔，葡萄，字形差很多好么！

[私享·面包书 下载链接1](#)

书评

私享.面包书##陈香玲#著，发现这书比我的书还查不到，不过内容简单，草草掠过。对于面包，我是彻头彻尾的失败者，已经放弃，直到遇到这本小书，决定再次试试，因为发现了几个之前没有注意的答案。

1.3种方式发酵，时间长短不同，一是酵母粉30°一次发酵50分，冷藏五小时左右...

[私享·面包书 下载链接1](#)