

荻山和也的手作面包2



[荻山和也的手作面包2 下载链接1](#)

著者:[日]荻山和也

出版者:江苏凤凰科学技术出版社

出版时间:

装帧:平装

isbn:9787553765679

本书中介绍了“用面包机和面并烘烤”“用面包机和面后，取出成形然后放回烘烤”以及“成形后用烤箱烘烤、油炸”等几种方式制作的食谱。制作过程由简到难，适合初中高各个阶段的烘焙爱好者。同时配有超详细步骤图解和文字说明，是一本非常实用的面包制作教程。

作者介绍:

荻山和也

面包料理研究家，被面粉做成面包的过程所吸引，曾跟随日本“面包研究家第一人”竹野丰子学习。为追求地道的面包制作，曾访问欧洲等地。之后以其所学为基础研制出荻山独家面包食谱，一经推出便广受好评。此外，他致力于家用面包机的使用研究，以其精心计算的配比，即便是初学者也能做出美味面包，所以深受欢迎。现在，作者活跃在料理教室、商品开发、写作等多个领域。主要著作有《荻山和也的手作面包》等。

目录: CONTENTS

目录

03写在开篇的话

04如何阅读本书食谱

Chapter 1

基础面包的制作

08 基础面包

Chapter 2

一键出炉的点心面包

12 苹果生姜面包

13 香橙巧克力面包

15 黄油顶级面包

16 巴旦木牛奶面包

17 全麦黄油高级面包

18 芒果酸奶面包

19 黑麦香蕉面包

20 红豆巧克力面包

21 黑芝麻豆浆面包

22 果汁软糖饼干面包

23 潘纳多尼面包

24 香橙红茶面包

25 红薯苹果面包

27 牛蒡牛奶面包

28 南瓜蜂蜜面包

29 香蕉蓝莓面包

30 白巧克力香橙面包

31 巧克力酱和巧克力碎面包

32 板栗牛奶面包

33 培茶蜂蜜面包

34 抹茶炼乳面包

35 黑蜜核桃仁面包

37 焦糖葡萄干面包

38 日式甜咸糯米团面包

39 奶油切片面包

40 印度奶茶面包

41 黑芝麻花生酱面包

42 枫糖迷迭香面包

43 布里欧修切片面包

44 苹果焦糖奶油奶酪面包

Chapter 3

丰富的佐餐面包

47 豆奶芝麻明太子面包

48 罗勒维也纳香肠吐司

49 黑橄榄黑胡椒面包

50 葡萄干培根面包

51 辣豆面包

53 荞麦卡蒙贝尔奶酪面包

- 54金枪鱼番茄蒜味面包
- 55烤鸡肉奶油奶酪面包
- 57香葱味噌鸡肉面包
- 58培根布里欧修
- 59韩国泡菜法式面包
- 61咖喱风味豆子面包
- 62奶酪核桃仁面包
- 63菠菜培根面包
- 64乌冬海苔面包
- Chapter 4
烤箱烤制和成形后再烘烤的面包
- 66巧克力丹麦酥
- 69葡萄干丹麦酥
- 70巧克力贝果
- 73甜甜圈
- 74史多伦
- 76基本款蜜瓜包
- 78巧克力蜜瓜包
- 79枫糖蜜瓜包
- 80抹茶蜜瓜包
- 81黑糖蜜瓜包
- 82怀旧蜜瓜包
- 83螺旋葡萄干面包
- 84苹果酥皮面包
- 86黑蜜黄豆粉面包卷
- 87巴旦木奶油顶级面包
- 88巧克力大理石面包
- 90抹茶大理石面包
- 92材料和工具
- 94荻山和也的简单建议
- · · · · (收起)

[荻山和也的手作面包2 下载链接1](#)

标签

面包

烘焙

日式面包

美食

荻山和也

食谱

好书，值得一读

专业

评论

就一本配料单，太依赖设备了,失望

2.5。基本没干货。

如何用面包机烤好吃的面包！实用性很强！

轻松易学的营养早餐从今天开始。每次看到同事们自己亲手制作的好吃又营养的面包，总是很羡慕，暗暗发誓也要自己在家学一学，可惜不是苦于时间就是材料太过复杂，今天看到荻山和也的这本书后，感觉零基础的我，也能轻松在家搞定。

不得不赞美一下作者，不得不夸一下松下面包机，健康美味，最重要的是方便。

每款面包都配有制作过程的示范图片，并有详细的步骤说明，保证一学就会。

烘焙新手，食谱挺喜欢

[荻山和也的手作面包2 下载链接1](#)

书评

我对做面包的兴趣说来有点幼稚，是小时候看过的一部动漫——日式面包王。当时被动画中的情节所打动，燃烧了自己心中做面包的洪荒之力。

在大家的印象里，面包是西方国家日常生活必备的饮食之一。虽然近几年，它在中国同样受到了大家的追捧，但感觉远不如我国...

“手作面包”是如今最有噱头的招牌语。大街上大大小小的面包店，几乎都用到了这个词语，尤其是古早味就是以手作面包出名的。

当然，手工面包最注重的就是发酵，发酵是手工面包品质的基石，但这一步就为难了万千的烘焙爱好者。在《荻山和也的手作面包1》中，介绍了他独创的冷藏...

生了宝宝以后，我励志做一个满分的好妈妈，无论是正餐还是加餐，都尽量亲力亲为，用满满的爱心填饱宝宝的小肚肚。随着宝宝日渐长大，对甜点产生了越来越浓厚的兴趣，为了让宝宝吃上放心的甜点，我把面包机和烤箱搬回家，每天研究不同配比，力争做出最好吃的蛋糕和面包。然而...

[荻山和也的手作面包2 下载链接1](#)