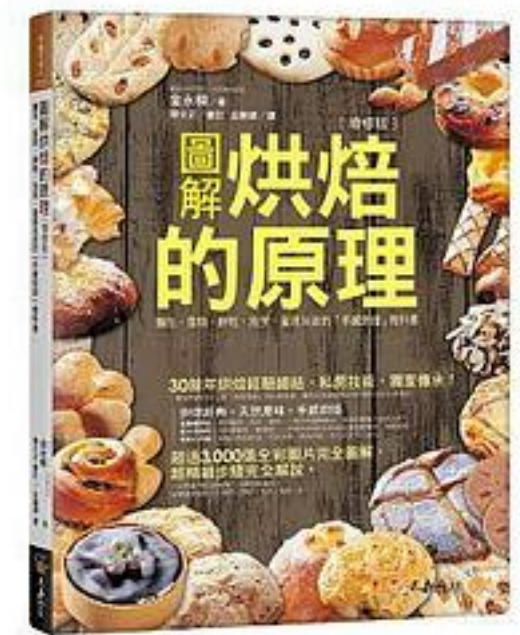


圖解烘焙的原理



[圖解烘焙的原理 下载链接1](#)

著者:金永模

出版者:不求人文化

出版时间:2015-3-4

装帧:平装

isbn:9789869086981

作者介绍:

金永模

麵包界的CEO、天然酵母始祖

1953年1月5日出生，17歲開始學做麵包；在法國布朗提利烘焙學校、德國哈諾佛大學研修。1982年開辦金永模蛋糕店，緊接著陸續開設了多家分店，1996年成為韓國烘焙

專家，為韓國烘焙專業教授、首爾國際烘焙協會委員、韓國烘焙協會會長。

被稱為「韓國麵包界的CEO」、「功能韓國人糕點部門1號」、「將自己名字打造成第一品牌的糕點師傅」、「最成功的糕點師傅」，對於製作出「更好的麵包」深具韌性及熱情，因此獲得「名師」的封號。

在韓國被稱為韓國麵包教父—金永模，韓國國寶級麵包師父他的徒子徒孫早在全世界各地的麵包界佔有一席之地。

金永模是糕點界的大師，1982年時，在那個世人依然對「天然發酵」這個名詞感到陌生的年代，他首創利用天然發酵取代人工添加物的健康麵包。

在美國出版的A Collection of Fine Baking、DREAM CHARACTER同時也為韓國糕點師傅在點心領域創下最佳暢銷書的佳績。

著有《我的第一本手做健康麵包：新手也能完成的102種天然發酵麵包》、《我的第一本創意糕點教科書：用98種創意糕點一次學全基本功》

目录: 推薦序

作者序 手感烘焙的經驗傳承

做麵包的原理

關於酵母

做蛋糕的原理

雞蛋奶油

檸檬奶油

奶油漿

牛油奶油

杏仁奶油

香提麗奶油

巧克力漿

裝飾巧克力漿

杏仁甜片

杏仁薄餅

椰果杏仁薄餅

製作蛋漿

烘焙工具

烘焙材料

好香好吃好天然的麵包

麵包麵糰

紅酒麵包

奶香麵包

吐司麵包

穀物麵包

葡萄乾麵包

法式長麵包

法式玫瑰花麵包

艾菲麵包

普提塔法提勒麵包

瑪佳勒特麵包

仙菲濃麵包

富樹麵包

奶油布里歐麵包

雪糖漩渦包麵包

牛油麵包
杏仁片麵包
雪糖蛋奶麵包
蛋奶長方麵包
巧克力杏仁片麵包
芝麻黏餅麵包
史多倫麵包
奶油起士麵包
卡門起士麵包
乳酪麵包捲麵包
葡萄乾牛油麵包捲
核桃牛油麵包捲
火腿牛油麵包捲
桂皮牛油麵包捲
玉米牛油麵包捲
加拿大牛油麵包捲
櫻桃藍莓麵包
蘋果&杏仁塔狀麵包
牛角麵包麵糰
牛角麵包
桂皮牛角麵包
麻花牛角麵包
巧克力牛角麵包
乳酪牛角麵包
蘋果牛角麵包
勃朗峰丹麥酥皮麵包
UFO甜麵包
墨西哥麵包
蛋奶麵包
牛油麵包
花生牛油麵包
香草麵包
蔬菜麵包
帕尼尼麵包
橄欖佛卡夏麵包
菠菜佛卡夏麵包
比薩佛卡夏麵包
普羅旺斯香草麵包
普雷恩司康
山核桃司康
紅莓司康
葡萄乾司康
香草司康
蘇打司康
核桃司康
起士馬芬
柳丁馬芬
藍莓馬芬
巧克力豆馬芬
香草馬芬
綠茶馬芬
檸檬馬芬
饅頭狀小麵包
巧克力甜甜圈&蛋糕甜甜圈

製作麵包的關鍵
天然酵母麵包
裸麥發酵麵種
優酪乳發酵麵種
葡萄乾發酵液種
裸麥發酵麵包
核桃裸麥發酵麵包
優酪乳山核桃麵包
優酪乳芝麻麵包
葡萄乾麵包
另一種葡萄乾麵包
粗裸麥麵包
好看好做好健康的點心
吉諾瓦茲
比士奇
巧克力比士奇
杏仁片比士奇
可可比士奇
條形比士奇
巧克力條形比士奇
栗子比士奇
咖啡比士奇
水果蛋糕捲
林茨果仁蛋糕
渣赫爾果仁蛋糕
巧克力三角慕斯蛋糕
提拉米蘇蛋糕
鏡面焦糖蛋糕
天堂糕
巴西咖啡蛋糕
栗子巧克力奶油蛋糕
香檳慕斯蛋糕
鳳梨綠洲蛋糕
地瓜蛋糕
紗布洛特蛋糕
巧克力野草莓蛋糕
巧克力起士蛋糕
櫻桃奶油蛋糕
紐約起士蛋糕
普雷恩起士蛋糕
千層薄餅
香草戚風蛋糕
摩卡戚風蛋糕
巧克力戚風蛋糕
綠茶戚風蛋糕
橘子戚風蛋糕
巴斯克蛋糕
胡蘿蔔蛋糕
夏威夷鳳梨蛋糕
無花果咕咕霍夫蛋糕
核桃巧克力蛋糕
雞蛋牛油蛋糕
水果海綿蛋糕
起士海綿蛋糕

橘子海綿蛋糕
核桃海綿蛋糕
巧克力海綿蛋糕
檸檬優酪乳蛋糕
克利斯蒂安蛋糕
橘子杏仁蛋糕
倫琴可可糕
勃朗峰迷你蛋糕
巧克力金字塔蛋糕
咖啡蛋白酥皮糕
迪奧巧克力糕
非洲巧克力蛋糕
利明頓蛋糕
橘子奶油羹
生薑布丁
泡芙麵糰
做蛋奶油
雪糖泡芙
香提麗泡芙
咖啡杏仁泡芙
檸檬泡芙
巴黎泡芙
蛋塔麵糰
做酥脆麵糊的另一種方法
香蕉蛋塔
南瓜蛋塔
山核桃蛋塔
松子蛋塔
蘋果蛋塔
法國派（折疊型）麵糰
蛋奶杏仁派
匹提菲千層派
栗子派
麻花派
蛋白長條派
花形藍莓派
美洲派（聚攏型）麵糰
野草莓千層派
起士螺旋棒
草莓夾心杏仁派
葉子派A
葉子派B
堅果草莓夾心派
乳蛋餅麵糰
番茄火腿乳蛋餅
花椰菜乳蛋餅
蘑菇乳蛋餅
茄子乳蛋餅
菠菜乳蛋餅
好看好吃又好玩的餅乾
巧克力夾心餅乾
貝殼餅乾
可可草莓夾心 & 橘子草莓夾心餅乾
杏仁餅乾

榛子餅乾
美洲餅乾
巧克力豆餅乾
燕麥片杏仁餅乾
核桃玉米花餅乾
薄脆餅乾
草莓糖酥餅
巧克力杏仁糖酥餅
糖酥餅
香草糖酥餅
肉桂糖酥餅
椰果糖酥餅
馬卡龍餅乾
起士餅乾
杏仁糖餅乾
核桃杏仁餅
酥皮奶油夾心餅乾
雞蛋咖啡餅
薩瓦蘭餅
芝麻綠茶小餅
瑪德琳餅
榛果瑪德琳餅
香草瑪德琳餅
特別的日子，給特別的你
聖誕節
樹皮巧克力捲
大人的生日
裝飾蛋糕
孩子的生日
巧克力蛋糕
情人節
堅果巧克力餅乾
經典巧克力心形蛋糕
巧克力球
焦糖杏仁
普雷西巧克力
• • • • • ([收起](#))

[圖解烘焙的原理_下载链接1](#)

标签

韩国

烘焙

评论

烘焙类几乎都有，方子比较多，步骤还算详细。面包类弱了点。

[圖解烘焙的原理_下载链接1_](#)

书评

[圖解烘焙的原理_下载链接1_](#)