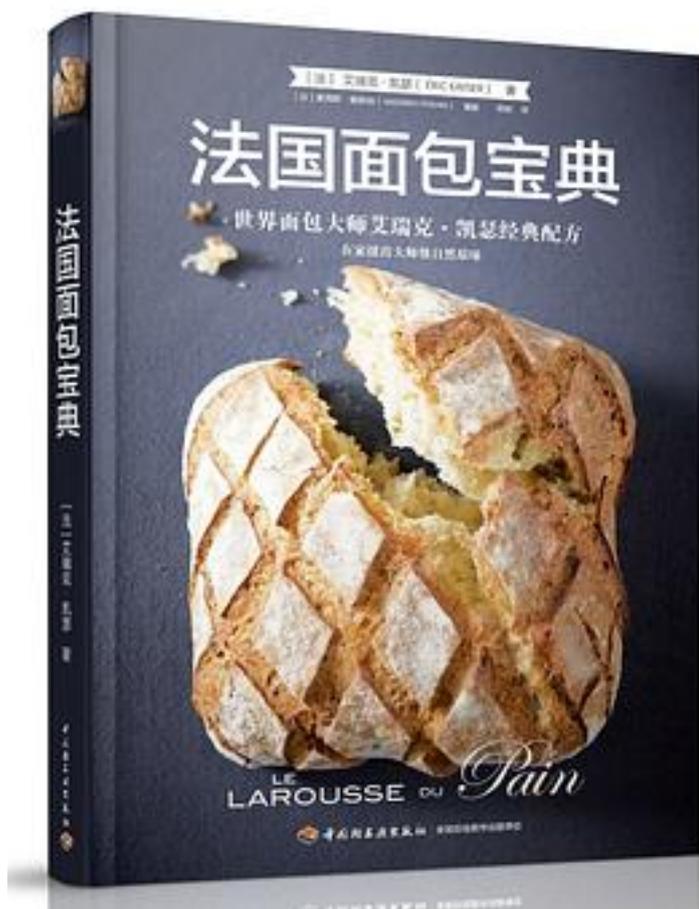


法国面包宝典



[法国面包宝典_下载链接1](#)

著者:艾瑞克·凯瑟 (Eric Kayser)

出版者:轻工业出版社

出版时间:2016-10-1

装帧:精装

isbn:9787518410798

世界面包大师艾瑞克·凯瑟经典的面包配方和独特技巧。他始终坚信，比起商业酵母，用天然酵母发酵的面包，有着更加细腻的口感和更为丰富的层次。他始终坚信，亲手培养的酵母揉出面团、烘焙面包的美味是无与伦比的，整个过程更是幸福美好的体验。

作者介绍:

目录: 前言

以面包之名

面包制作基础入门

面粉

材料的选择

工具

揉面

发酵

两种发酵的时间

分割与成形

整形

割口

面包的烘焙与保存

汲取失败的经验

传统面包

圆面包

短棍面包

长棍面包

波尔卡面包

花式面包

麦穗面包

绳子面包

辫子面包

卡什面包

大面包

田园面包

特色面包

初磨面包

玉米面面包

杂粮面包

卡姆小麦面包

全麦面包

粗麦面包

乡村面包

麸皮面包

黑麦面包

混麦面包

无麸质玉米面面包

无麸质栗子粉面包

天然酵母有机面包

有机长棍面包

石磨粉葡萄干有机面包

T80有机面包

荞麦有机面包

双粒麦有机面包

单粒麦有机面包 (或小粒麦有机面包)

T150有机面包

石磨粉有机圆面包

加料面包

榛子黄油面包
戈贡佐拉奶酪核桃面包
抹茶香橙面包
香橙面包
无花果面包
蜂蜜面包
核桃黄油面包
姜黄面包
什锦呆干面包
芝麻面包
墨鱼汁面包
橄榄油面包
原味夏巴塔拖鞋面包
多子夏巴塔拖鞋面包
荞麦夏巴塔拖鞋面包
南瓜子夏巴塔拖鞋面包
圆形夏巴塔拖鞋面包
罗勒面包
番茄干面包
黑山羊奶酪弗卡斯
黑绿橄榄弗卡斯
培根弗卡斯
比萨
甜面包与维也纳面包
牛奶小面包
维也纳面包
红糖面包
布里欧修
小布里欧修
布里欧修吐司
葡萄干火柴面包
可颂
酥皮巧克力面包
香草小餐包
原味吐司
开心果吐司
葡萄干面包
小餐包
罌粟子小餐包
培根山核桃小餐包
皮斯多雷面包
海藻卡姆小餐包
榛子巧克力小餐包
葡萄干核桃能量小餐包
香脆面包棒
地方特色面包
鼻烟盒面包（汝拉）
裂口面包（贝里）
玛格丽特面包（阿尔代什）
挂钩面包（图卢兹）
扭卷面包（热尔）
维瓦莱面包
花冠面包（里昂）
艾克斯面包

世界闻名的面包
迷迭香佛卡恰面包 (意大利)
玛卡蒂亚面包 (留尼汪岛)
土耳其面包
黑麦粗粉面包 (德国)
玉米面包 (葡萄牙)
百吉饼 (加拿大及美国)
美式小餐包
沃州面包 (瑞士)
附录
面包制作一览表 (供专业面包师参考)
烘焙术语表
• • • • • ([收起](#))

[法国面包宝典_下载链接1](#)

标签

烘焙

面包

烘焙基础书

评论

这本值得推荐，配方很赞，实用又丰富~

如果你要开家面包店，这是必读书。

适合家庭制作传统法式面包，大部分方子都要用到天然酵种，但也会加部分商业酵母帮助发酵，操作相对比较简单容易。方子特别多，也有针对品质优良的有机法国T粉的方子。不足的是翻译可能是不太懂烘焙，有多处地方不太确定方子所指的原材料，最后还是翻了英文版才恍然大悟。

这是一本从烘焙原理，从和面到烘烤一步步剖析原理和细节讲解，烘焙新手也可以很快理解！还有特别多的配方，以及面包整形手法，每一个烘焙控都值得拥有！

[法国面包宝典 下载链接1](#)

书评

[法国面包宝典 下载链接1](#)