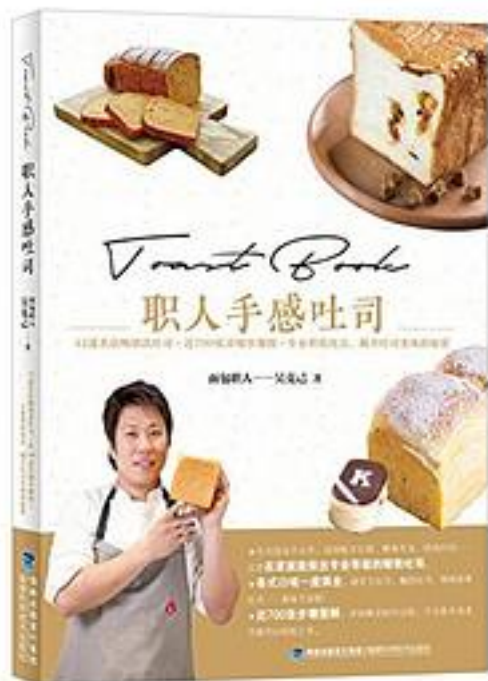


# 职人手感吐司



[职人手感吐司 下载链接1](#)

著者:吴克己

出版者:福建科学技术出版社

出版时间:2016-5-1

装帧:平装

isbn:9787533549695

面包职人吴克己继「Chef手感烘焙」后一生悬命、强势再现！看似简单的吐司原来可以有更多变化，让新手变老手，老手更上手的第一本吐司专业烘焙书！很爱吃吐司，但是却担心市面贩售的吐司有化学添加物？想要品尝更多吐司口味却不知该如何掌握烘焙技巧？每次烘焙吐司都失败，是哪个步骤出问题？吐司可能是一天的开场，以早餐的形式呈现给家人；可能是休息的间奏，以午餐的形式填饱饥饿的肠胃；可能是结束的终场，以消夜的形式温暖疲惫的身心。书中收录45道吐司食谱，红豆杏仁卷吐司、野生蓝莓吐司、小浴缸吐司、超起司蓝纹吐司和咖啡核果吐司……等，吴克己师傅打破你对吐司的既定印象，抛开无趣的白吐司、拒绝添加人工香料的调味吐司，或是偷工减料的全麦吐司，将吐司技法大公开，配方比例、杆卷手法与烘烤时间等，在家就能做出专业等级精

致吐司，带你远离食安风暴，迎向安心美味。

作者介绍:

吴克己

“职人”一词来自日语，是对手艺精湛者的称呼。

面包职人吴克己老师高雄餐旅烘焙管理系毕业，曾任年营业额4千万的知名烘焙坊总监。现任昂舒巴黎烘焙坊执行长、统一企业生技中心项目经理、高雄餐旅大学讲师。

对面包制作的投入程度可以用“一生悬命”来形容的克己老师，希望每一位对烘焙有兴趣的读者都能从这本书中启发出自己的面包魂。

目录: 第1章吐司的烘焙基础

食材

器材

烘焙基础知识

天然酵母制作方式

第2章中种法

红酒葡萄吐司

旅馆吐司

蜂蜜吐司

紫米红豆吐司

手撕炼乳吐司

手工黑糖吐司

皇冠林檎吐司

野生蓝莓吐司

酸奶吐司

摇滚杯杯吐司

第3章直接法

英式吐司

牧场鲜奶吐司

全麦吐司

先锋皇后吐司

姜糖吐司

高水量吐司

十谷米奶酪吐司

超起司蓝纹吐司

山茶花吐司

抹茶红豆吐司

鲜奶油吐司

南瓜杂粮吐司

芳香玫瑰吐司

养生芝麻吐司

咖啡核果吐司

葡萄吐司

荔枝蜜方块吐司

小步舞曲吐司

Q感吐司

北海道吐司

西红柿芝士黑橄榄吐司

第4章液种法  
小浴缸吐司——花生杏仁  
小浴缸吐司——三只小猪  
小浴缸吐司——青提子奶酪  
小浴缸吐司——脆皮巧克力  
小浴缸吐司——彩虹豆豆  
第5章汤种法  
汤种豆浆吐司  
T45庞多米吐司  
第6章隔夜冷藏法  
红豆杏仁卷吐司  
鲁邦种脆皮吐司  
香草天空吐司  
亚麻籽水果吐司  
• • • • • ([收起](#))

[职人手感吐司\\_下载链接1](#)

## 标签

面包

烘焙

食谱

面包书

美食

2017

Cooking

## 评论

虽然说是面对家庭烘焙，但还是难掩专业习气，对家庭烘焙者其实并不友好。如果读者

有较为丰富的经验，这本书倒是可以提供一些参考。

感觉像介绍面粉的。。

很有动手做的欲望。

吴克几老师出品，还是很相信滴！

一本食谱

全书1+5模式，1“烘焙基础知识”5’ ’ 五种吐司制作的方法，中种/直接/液种/汤种/隔夜冷藏法”。喜欢开篇的自序，吐司，是可以携带的幸福。吐司，有无限的可能。吐司是面包的一种，而面包给我的不仅是幸福。有一段时间自己特别迷茫忧郁，偶然机会起意做面包，因为面包制作的过程非常久，而且每一次的温度湿度状态都不一样，做出来的成品也不一样，特别有意思。面包制作的过程就变成了我沉淀的过程，烦躁不安胡思乱想，在做的过程中什么都忘掉了，沉迷其中，它帮我度过了很长很难熬的一个时期。

试着做了里面的几款吐司口感还不错，配方给出了百分比方便自己换算。里面配方含水量超级大可能要自己调整

北海道吐司

本款吐司作者选用日本超春风面粉，系由北海道小麦制成用低糖、低油的配方一起烘烤，以带出小麦的天然香气，是一款单吃就很美味的吐司。选用这个地方的食材有时候就能给人带来北海道吐司特制的感觉 如何给人带来一种“感觉”真是一种奇妙的艺术 是心理学的范畴

[职人手感吐司\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[职人手感吐司\\_下载链接1](#)