

手作面包



[手作面包 下载链接1](#)

著者:[法] 特耶 (Treuille, E.)

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2017-10-1

装帧:精装

isbn:9787518415526

本书系统阐述手工制作面包的基础知识、操作技巧，图文并茂，让读者不仅能对面包知识加深了解，还能在家亲自动手做出专业水准的各式面包。面包配方达100多种，从各国风味到节庆特色，从朴素的乡村面包到馅料丰盛的佛卡夏，还有使用面包制作的美食

佳肴。书中还为使用面包机、挑选配料以及各种疑难问题，提供了相应的建议和指引。本书制作经典，图片及设计风格均简洁隽永，168页的篇幅紧凑而丰富，是一本值得拥有的烘焙手册。

作者介绍:

程艺蕾，网名“妮可”，俄亥俄大学新闻摄影硕士，比利时Vlerick商学院MBA。知名外企资深公关客户总监。狂热的欧包烘焙爱好者，尤其喜欢深夜手作面包。她曾在德国自驾尝遍巴伐利亚小镇的各色面包，向当地面包师讨教烘焙秘诀。创办有微信公众号“妮可的好奇心花园”！

目录: 开篇 7

做面包的基础 8

面包画廊

A tantalizing photographic collection of some of the world's most mouthwatering breads

法式面包 12 · 意大利面包 14 · 英式面包 16 · 欧式面包 18 · 美式面包 20 ·

东方面包 22 · 节庆面包 24

烘焙要素

A complete illustrated guide to the key ingredients and equipment used in breadmaking

小麦面粉 28 · 非小麦粉 30 · 原料 32 · 装备 34

基础技巧

The essential techniques needed to master the principles of breadmaking

如何开始 40 · 酵头法 42 · 和面 44 · 揉面 46 · 使用设备 48 · 发面和排气 50 ·

整形和二次发酵 52 · 刷面

58 · 饰面 60 · 准备烘焙 62 · 烘焙 64 · 使用面包机 66 · 储存和冷藏 68

面包配方

Over 100 inspiring recipes drawn from breadmaking traditions around the world, from tangy sourdoughs to

sumptuous filled focaccias

基础面包 72 · 天然酵母面包及其他用酵头制作的面包 84 · 调味面包 95 · 改良面包

111 · 扁平面包 127 ·

快速面包 139 · 节日面包 147 · 面包菜谱 156

疑难解答 162 · 术语汇编 164 · 索引 165 · 相关地址信息 168

· · · · · (收起)

[手作面包_下载链接1](#)

标签

面包

DK百科

美食

C

*收藏

评论

DK出品，必属精品

排版好密集，基本的面包品类都有，温度，时间，重量

好的烹饪从不会从书上学会，但一本好烹饪书却是烹饪一个好的开始。

参照书中葡萄干面包做了第一个，实在是又硬又酸，第二天再做第二只牛奶面包，味道和口感都好很多，面包的内瓤也柔软。

入门版，提供给个国家特色面包教程，走国际饭路线时可为参考。

[手作面包_下载链接1](#)

书评

[手作面包 下载链接1](#)