

# 堂本面包店



[堂本面包店 下载链接1](#)

著者:陈扶光

出版者:福建科学技术出版社

出版时间:2018-8

装帧:

isbn:9787533556389

世界面包冠军吴宝春称本书作者陈扶光为自己的味觉启发师。本书忠实记录15年来阿光师傅在“堂本面包店”的点滴，让你了解在巷子里的不起眼小面包店，究竟如何掀起面包味觉革命。全书分成3章，介绍了14款面包，有马卡龙、史多伦、肉桂卷、德式布丁、红酒葡萄、伯爵奶茶、菠萝、黑糖、红豆奶酪、法国长棍面包……对每一款面包，绝非简单地介绍配方，还包含探秘创意思路，以及对味觉的再思考，对于制作方法的介绍也详尽全面，照顾一般读者会遇到的种种情况。

作者介绍:

目录:

[堂本面包店 下载链接1](#)

## 标签

面包

美食

吴宝春

福建科学技术出版社

台湾

2018

## 评论

方子不多，但是每款都有自己的故事。

市面上烘焙食谱的书多的眼花缭乱，随便一本翻开就是几十上百个方子，也许都不错，但是哪款面包哪个方子最能打动你？

相比较只是一本食谱，作者给自己的面包注入了与众不同的意义与美好，也鼓励那些真正喜欢烘焙的人更多的思考与尝试~

---

吴宝春酒酿桂圆面包的灵感来源，和吴氏面包书几乎一个路子，惯于撒鸡汤。配方较少，但大多值得参考，有不少干货，而且把配方形成的思路也清晰的呈现了出来，非常值得肯定。总体还是非常值得一买。不过相对而言，吴书配方更详细专业，陈书太粗疏，配方甚至未标示百分比。

-----  
可能要当成传记来看

[堂本面包店 下载链接1](#)

书评

[堂本面包店 下载链接1](#)