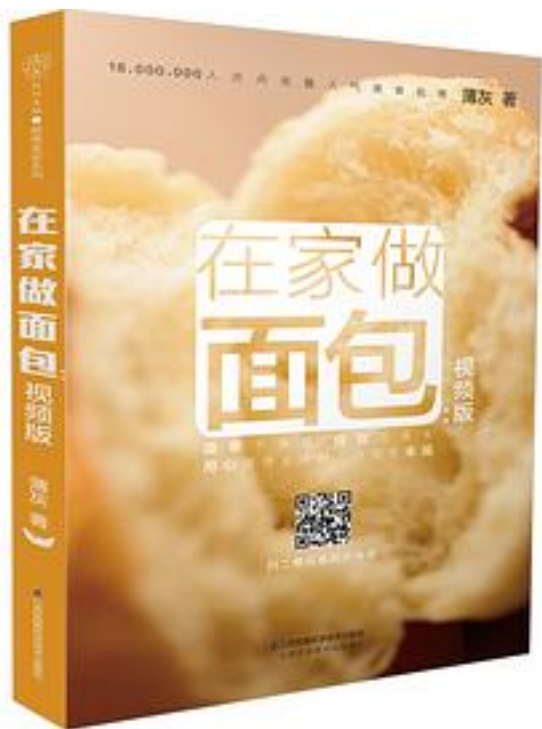


在家做面包：视频版



[在家做面包：视频版 下载链接1](#)

著者:薄灰

出版者:江苏凤凰科学技术出版社

出版时间:2019-11

装帧:平装

isbn:9787571306342

内容推荐：

烘焙达人薄灰分享140余款新手面包配方，150余万粉丝试做点赞！超1200张详细步骤图，看着图片就能闻到新鲜出炉的面包香气！

家庭面包制作的基础原料、基本流程一次讲透。揉面、发酵等关键步骤，每一条提示都会解答新手急于得知的疑难之题。文字太“啰嗦”？没关系，扫码视频同步学，难点一一击破。

每个配方中配比都是经过多次尝试得出的“黄金比例”，直接跟着做，就能轻松做出好面包。从基础面包，到馅料面包，再到孩子爱吃的卡通造型包，每一道配方一步一图，图文相邻，不在图文对应上花时间！

从基础款到名店热款，你爱吃的、想吃的这里都有。杂粮果蔬包、健康吐司、“洋气”软欧包，黑眼豆豆、奶酪包、盐面包卷……

自己动手做酱料，低糖健康更放心。薄灰带你解锁面包美味吃法新姿势，香浓花生酱、酸甜樱桃果酱、经典沙拉酱、甜蜜红豆馅……面包好吃不单调。

在家就能实现的“面包自由”，又何必贪恋面包房！

作者介绍:

作者简介:

薄灰

本名王庆庆，80后妈妈，美食专栏作家，10余年来专注于美食制作与经验分享。烘焙于她不仅仅是发自内心的热爱，她更希望通过亲手制作的食物，将爱留在爱人和孩子们的味蕾深处。

已出版《烘焙面包一次成功》《Hello! 面包机》《Hello! 烤箱》《好胃口宝宝这样养》……

目录: 目录:

第1章 面包基础知识

面包制作基础原料/2

面粉/2

酵母/2

糖类/3

鸡蛋/3

……

称料：精准称量成功率更高/8

揉面：揉好面就成功了一半/8

发酵：面包成功的另一半要素/8

分割、滚圆：整形的基础步骤/9

整形：不同造型不同的乐趣/9

烘烤：影响面包口感的一大因素/10

保存：冷藏室里的面包最快老化/11

2种揉面流程/12

厨师机揉面/12

面包机揉面/13

5种面包制作手法/14

直接法：常用的面包制作手法/14

后油法：面团出筋会更快/14

中种法：做出来的面包不易老化/15

液种法：无需揉面也能做出好面包/16

汤种法：做出柔软、含水量高的面包/16

新手烘焙基础问题/17

必知的烘焙百分比/17

如何才能做出“手套膜”/17

严格按照配方，面团还是粘手/18

.....

第2章 基础面包

布里欧修餐包/22

砂糖花朵面包/23

香葱奶酪面包条/24

杏仁牛奶排包/25

木纹面包棒/26

奶油卷小餐包/27

脆底小面包/28

香肠面包/30

可可螺旋面包/31

肉松面包/32

.....

第3章 夹馅面包

椰蓉奶酥小餐包/42

鲜奶雪露面包/44

奶油夹心面包/46

凤梨奶酪面包/48

金枪鱼面包/49

紫米面包/50

黑椒里脊汉堡包/52

花生酱手撕面包/54

柠檬卡仕达面包/56

蔓越莓奶酥包/57

.....

第4章 杂粮蔬果面包

火龙果奶酪花朵面包/84

红糖玉米面包/86

牛油果豆沙包/87

全麦香葱芝麻餐包/88

肉桂苹果小餐包/90

葡萄卷面包/92

红豆面包/93

黄豆餐包/94

.....

第5章 健康吐司

老式吐司/112

全麦吐司/113

奶酪吐司/114

抹茶吐司/116

南瓜吐司/124

酸奶吐司/126

.....

第6章 创意造型面包

巧克力小熊挤挤包（中种）/146

小猫挤挤包/148

黑加仑辫子包/150

毛毛虫肉松面包/158

.....

第7章 软欧包

杏仁软欧/178

蔓越莓软欧/182

红茶紫米奶酪软欧/186

全麦提子软欧/188
香蕉巧克力软欧/190
枸杞芋泥软欧/192
全麦核桃软欧/194

.....

第8章 起酥面包
蔓越莓司康/206
朗姆黑加仑司康/207
手撕包/208
丹麦可颂/210
丹麦金砖/212
丹麦吐司/214
丹麦玫瑰面包/216
金牛角面包/218

.....

第9章 天然酵母面包
天然酵母/220
葡萄干酵母液/220
葡萄干酵种/220
苹果酵母液/221
苹果酵种/221
纯香奶酪包（中种）/222
咖啡吐司（中种）/224
墨西哥蜜豆包（汤种）/225
蔓越莓面包（中种）/226

第10章 名店面包
熔岩火腿奶酪面包/240
千层杏仁面包/242
日式面包卷/244
法式牛奶哈斯面包/246
墨西哥草帽面包/248
黑眼豆豆（烫种）/250
盐面包卷/252

.....

• • • • • ([收起](#))

[在家做面包：视频版_下载链接1](#)

标签

面包

评论

由易到难，从基础到进阶，做面包真的是超级有乐趣的一件事，自己做的面包吃着才香！好喜欢薄灰的书！

从这本书里发现很多没吃过的面包，这本书简单易懂，而且讲解的很细致，我还在学习ing。

薄灰是我非常喜欢的烘焙达人。这本《在家做面包》视频版太实用了。感觉学会了好多种面包的做法，终于可以从白吐司的掌控中解脱出来了。面包看起来不难，其实很花时间，对配料比例的要求也比较高。有了这本书感觉简单多了。大人喜欢的各种吐司，孩子喜欢的甜面包，花式面包都有涉及到，而且都不需要特别复杂的工具，家里现成的工具都能用上！最好的还是有视频，直观能学会，包括整形的手法等等，如果是初学者，这一本真的是足够了。真希望薄灰再出本蛋糕的视频版，我也一定会买来看的。

作为一个烘焙爱好者，之前自己也尝试着做过很多次的面包。但结果总是不尽如人意，要不是手套膜揉不出来，要不就是醒发的时候有点问题，每次都是兴致勃勃的做了，但是做出来的效果连自己都不想去吃。甚至有一次手套膜揉的火大，直接买了一个厨师机来揉面。但是面揉好了，到烘焙的时候还是各种小问题不断的出现。网上面虽然有一些教程，但是照做的话总是觉得关键部位少说了点，导致自己一直未能如愿成功。直到拿到这本书，从称料开始，把面包制作的揉面、发酵、分割滚圆、整形、烘烤、保存等按照步骤来详细讲述，一下子把面包的制作说的清晰无比，而且还附带入门到创意面包的制作，简直就是一本面包制作的“武林秘籍”！

我相信每一个愿意为家人做面包的人，都值得拥有这本《在家做面包：视频版》。我相信厨房里的面包香气就是家的味道。

[在家做面包：视频版_下载链接1](#)

书评

俗话说：“民以食为天。”中国古代士人在饮食生活上就具有“追求饮食艺术，雅致清逸的格调，不重奢华重美食。”特征。现代人在美食上更是“唯爱与美食不可辜负”。可以这样说，从古至今，人们对于美食的追求可谓孜孜不倦。阅读由美食专栏作家薄灰所著的《在家做面包：视频版》...

几乎所以女生都有个糕点梦，无论爱吃还是爱做，见到香甜美丽的甜品都是毫无抵抗力的，我也一样。曾经因为忙碌总是不能静下心来，好好享受美食带来的快乐，这次看了《在家做面包》，决定动起手来，在宁静的午后，体验一份劳动后的满足！
这本书较同类美食书的优势是有图有视频， ...

《在家做面包（视频版）》是一本操作性很强的面包制作指南，书中不仅有简洁的文字介绍了做面包的步骤，还配上了精美的图片，还可以扫描封面上的二维码看同步视频。这样的一本书，一定可以满足你在做面包的过程中所有的要求。
本书的第一章主要介绍了面包的基础知识。这些内容更...

小的时候特别爱吃面包，看到面包店里各种各样的面包，总是馋的流口水，那时候就想：如果自己会做面包多好，想吃多少就吃多少！为此，大舅总是笑我，"这孩子就是忘不了吃，满脸挂饭盒。"
长大以后，对面包的喜爱有增无减。我想，面包是有天然魅力的，你看飞机场、火车站、码头， ...

烘焙，让我们感受到的不仅仅是美食的诱惑，更是一种对待生活的态度。
这两年，报班学习烘焙的人越来越多，也曾被朋友圈里的烘焙小能手们发的图所吸引，但作为一个对着配方都无法做成功的动手废来说，也只能是对图兴叹。
为什么那么多人会想要学烘焙呢？个人认为，烘焙可以是一...

作为完完全全的菜鸟级别的烘焙入门选手，一直苦于没有找到合适的书籍指导烘焙初学者。直到发现了人气美食博主薄灰，就像发现了新大陆般欣喜若狂。
薄灰是新浪美食著名博主，有一百多万的粉丝，也是美食专栏撰稿人，是一位相信“世间唯有爱与美食不能辜负”的80后妈妈，她爱美食...

现在的节奏都很快，没有时间做中式的早餐，所以面包就成了日常早上的必需品。所幸的是我们平时吃面包也吃得很习惯，面包、牛奶、麦片、果汁、煎蛋和培根一起搭配，营养跟口味儿还是可以保证的。面包多数都是在外面买的成品，曾经也自己做过几次，但做的口感和味道显然不如外头...

俗话说，一方水土养一方人，作为北方人对于馒头和面包的喜爱甚于米饭。面包作为一种用五谷磨粉制作并加热而制成的食品。以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、糖、盐等为辅料，加水调制成面团，经过分割、成形、醒发、焙烤、冷却等过程加工而成的焙烤食品。因其富含蛋白质...

大概每个女生都会或多或少和面包打过交道。小时候站在柜台旁，看着香甜可口的面包流口水，梦想着总有一天要开一家面包店。长大后习惯有空就去逛逛面包店，把所有没尝试过的新品种都买回来。到后来有了娃，又担心外面买的面包会不会放太多添加剂，够不够健康和营养。而自己亲...

看到这本书的作者是一个80后，首先我和她一样，年纪都是相仿的，也是一个宝妈，我从小是吃面包长大的，对面包的原味和它的口感都有特别的深厚的感情，总觉得吃面包就像吃到了，非常美味的食物，可以满足一整天，让我的心情都变得特别美好，特别羡慕那些面包店里面会做面包的师...

我是一个极为喜欢吃各种面包的人，家中时刻不断的零食便是面包。时间久了，看着一些网上达人们晒出自己在家中烤制面包的情景，心中着实是有一些蠢蠢欲动，别人可以在家自己烤面包，自己为什么不可以呢？于是乎，我找来了著名美食博主薄灰的《在家自己做面包视频版》来读，希望...

最近老妈喜欢上了烘焙，没事的时候总在家研究做面包，做糕点。拿着手机，刷着小视频，一点一点的学习，但是软件上大部分都是什么火了大家都做啥，刷拉刷去也就那几样做法，做了几次，也就觉得枯燥了。正赶上朋友推荐，我就给老妈带了一本《在家做面包》。这本书的作者，薄灰本...

爱上烘焙，误入烘焙的圈已过了好几年了，烘焙带给我的快乐和烦恼很多。烘焙，是一个将自己对生活的爱、对亲人的爱、对朋友的爱，一点点调和、发酵、烘焙的过程。烘焙，就像生活中的甜味剂。烘焙能带来的乐趣就像烤箱里的蛋糕一样，快乐会随之膨胀变大。把原材料一点点加工，变...

[在家做面包：视频版 下载链接1](#)