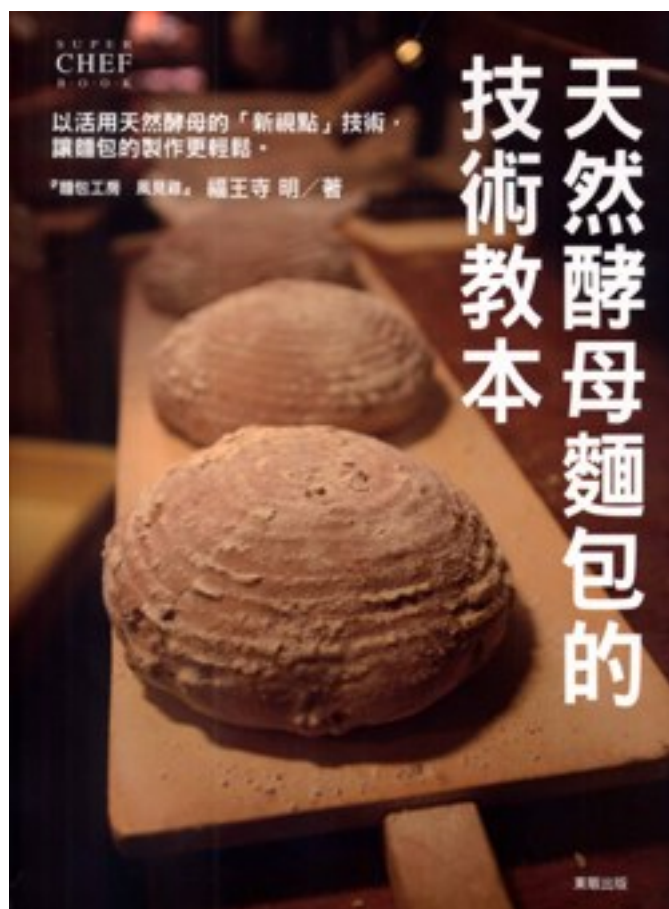


# 天然酵母麵包的技術教本



[天然酵母麵包的技術教本\\_下载链接1](#)

著者:福王寺 明

出版者:臺灣東販

出版时间:2009年01月24日

装帧:平裝

isbn:9789861768441

在全世界掀起一片樂活健康風的同時，使用天然又自然的物質所製作出來的天然酵母麵包也逐漸蔚為風潮。但因天然酵母的培養法及使用法不易，因此天然酵母麵包至今給人的印象大部分都是屬於單純、質樸的麵包。而日本「麵包工房 風見雞」的老闆福王寺明則主張天然酵母應該具備更自由、更多元化的使用方法，同時他也期望把對身體有益

的麵包帶到餐桌上與料理搭配結合，因此本書便以「新視點」的技術來介紹天然酵母麵包，讓製作、烘焙的過程更為輕鬆簡單。

在天然酵母的知識和基本技術中，不但詳述葡萄乾種、工房種、法國種的製作方法，還介紹了麵粉比例、水溫、攪拌、烘焙等各式技巧，並提供多款應用天然酵母製作的麵包，例如：法國鄉村麵包、英式吐司麵包、司康餅、貝果……同時也介紹了風見雞原創的和食麵包，有香酥炸蝦麵包、美乃滋黑米麵包、炸茄子培根佛卡夏……。

本書從製作酵母種開始到烘焙過程均附有詳細的解說及精美的圖片，完整介紹當今最受歡迎的天然酵母麵包，可說是一本極為專業的技術教本，在講究健康的同時，也拓展了天然酵母麵包的各式可能性。

作者介绍:

埼玉縣出身。1977年開始對麵包的世界感到興趣，於是全身投入工作。1987年開設『麵包工房風見雞』。2003年將店面遷移到目前的地點。經常舉辦針對職業麵包師傅的研習會。此外對於計畫開業展店者也提供技術指導。興趣是擬餌魚釣。

目录:

[天然酵母麵包的技術教本\\_下载链接1](#)

标签

烘焙

天然酵母

麵包

美食

面包

食譜

# 评论

我看得明明是日版的...這裡卻沒有、 (ノ\_ノ) ㄟ

-----  
[天然酵母麵包的技術教本\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[天然酵母麵包的技術教本\\_下载链接1](#)