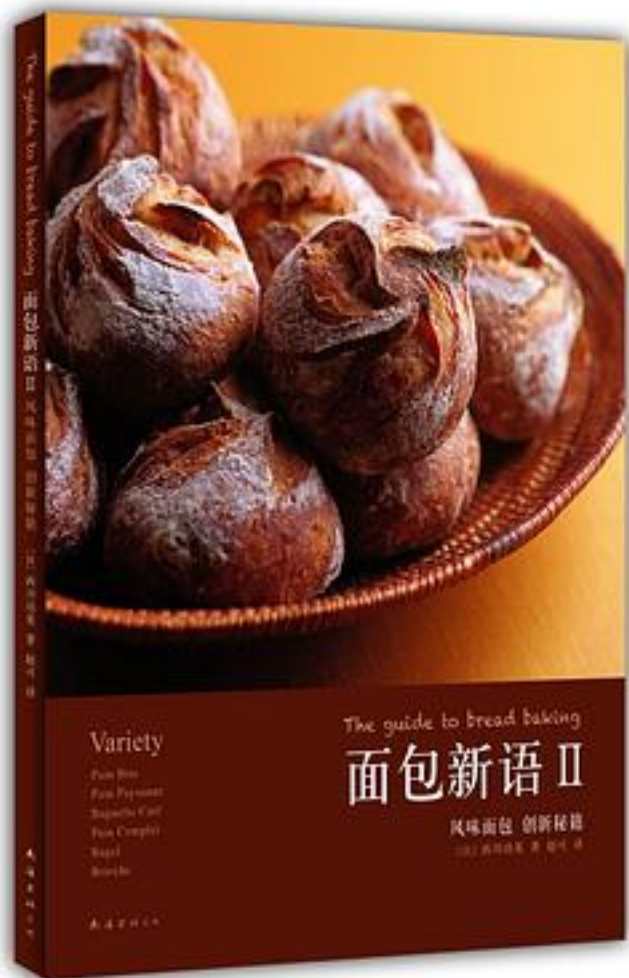


面包新语 II



[面包新语 II_下载链接1](#)

著者:西川功晃

出版者:南海出版公司

出版时间:2010-6

装帧:平装

isbn:9787544247566

《面包新语2:风味面包创新秘籍(日本销量最大、读者最喜欢的烘焙教科书)》主要内容：继备受欢迎的《面包新语：基本面包烘焙秘籍》之后，日本面包师西川功晃又一次突破想象力的极限，无论是造型新奇的骨头面包、软糯可口的杂粮三角面包、色泽诱人的干果面包卷……都令烘焙爱好者欲罢不能。书中的乡村面包、全麦面包、贝果、布里欧修面包等看似常见的面包品种，在西川功晃的手中幻化出万种风情，再搭配精心挑选的天然食材，以及众多独创的手工馅料，让烘焙过程惊喜连连，让舌尖享受味觉盛宴。风味面包不只有赏心悦目的外表，更有层次丰富的内心，静候你一一探险，享受妙趣横生的烘焙体验。面包，带给生活更多新鲜和圆满。在发酵、整形、烘烤的耐心等待后，迎接你的是甜蜜芬芳、营养健康的风味面包，一股满足在唇齿间丝丝蔓延。

作者介绍:

西川功晃，日本著名面包师，1963年生于日本京都，东京知名面包房“Boulangerie Comme chinois”和“Boulangerie Comme Chinois and Honest Cafe”的创始人，他善于将传统菜肴和甜点的制作方法融入面包的烘焙过程中，赋予了面包新的生命，陆续研发出多种深受欢迎的面包新品。著有《面包新语：基本面包烘焙秘籍》《面包新语2：风味面包创新秘籍》。

目录: 主厨的话 风味面包

本书的使用方法

制作风味面包的材料

Pain Brie

布里面包

基础型 布里面包

豆渣面包

小茴香面包卷

水果面包

柠檬豆沙面包

橘子奶油面包

比萨面包

西班牙香肠比萨面包

蟹味菇比萨面包

黑芝麻白酱比萨面包

番茄酱比萨面包

咖喱面包

绿咖喱面包

绞肉咖喱面包

牛蒡佩科里诺奶酪面包棒

茴香面包

馅料的制作方法（一）

馅料的制作方法（二）

Pain Paysanne

乡村面包

基础型 拐杖面包

骨头面包

南瓜面包

米曲面包

波浪吐司

牛奶乡村面包

菠菜乡村面包

Baguette Carl

卡尔拐杖面包

基础型 卡尔拐杖面包
大型卡尔面包
格勒诺布尔核桃卡尔面包
黑米卡尔面包
樱花卡尔面包
酵母面团的做法
Pain Complet
全麦面包
基础型 全麦拐杖面包
全麦圆面包
亚麻籽全麦面包
杂粮全麦三角面包
Bagel
贝果
基础型 原味贝果
巧克力贝果
红薯芝麻贝果
根芹菜黑芥末贝果
蔬菜贝果
巧克力饼干贝果
Brioche
布里欧修面包
基础型 慕斯里面包
综合布里欧修面包
面包派
水果面包派
西洋梨芒果酱面包派
酒粕面包派
干果面包卷
葡萄干面包卷
蔓越莓面包卷
伏斯达克塔
核桃伏斯达克塔
杏仁伏斯达克塔
南瓜伏斯达克塔
馅料的基本配方
面包餐宴/美味组合方案
• • • • • ([收起](#))

[面包新语 II_下载链接1](#)

标签

烘焙

面包

美食

日本

西川功晃

饮食

食谱

料理

评论

热爱烘焙的我自然放不过啦。真不错。

做面包真的是很伟大的一件事

这两本书都真的很不错,第二本介绍的花样更是多变.

排版很舒服，可是大部分都是我不爱的咸面包哎……

对初学者来说有点难~

清清爽爽

必须回购

配方很全面的书，但配方大都糖份太高，不太适合我的口味。

很好 在学习

做面包不外乎：确立几类基础面团，在此之上添加味道调和而且适宜于发酵过程的辅料，根据面粉的材质和特性选择不同的发酵步骤和整形（造型对口感的偏向也有影响，pl：Baguette—脆皮；Boule—湿润轻盈的内部。）这本书有不少有趣的辅料变化和搭配。

尼玛 排版变了好不习惯 仅bagel一章勾起了食欲……A plain bagel toasted with butter please! @之美 好怀念去刺母的日子啊QAQ！！！

难度颇大~不过买回家看看也开心的

跟I差不多 不过大多数面包都不太熟悉 下次有机会可以尝试一下不同的口味

日常找灵感

跟I差不多，面包看起来很好吃的样子，应该非常美味。看到里面有西兰花口味面包倒是很实用，需要学习，要是我以后的老公和孩子不喜欢吃西兰花可以做西兰花面包。

哎~ 各种工具缺失

好书！值得拥有

有我一直做不好的面包，得好好研究。

[面包新语 II 下载链接1](#)

书评

[面包新语 II 下载链接1](#)