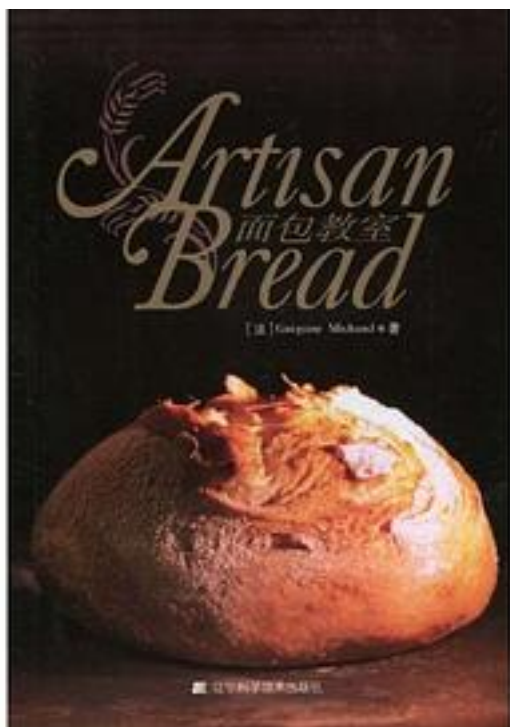


# 面包教室



[面包教室\\_下载链接1](#)

著者:许正忠

出版者:中国纺织

出版时间:2011-7

装帧:

isbn:9787506473378

《面包教室》精选100种人气面包，囊括欧式面包、日式面包、台式面包，从最基础到最经典的面包都在其中，一次完整呈现！

《面包教室》采用低温冷藏种制作的面团，因长时间在低温中熟成，不只面包风味较好、成品质地柔细、口感弹性特佳、外形更加美观外，操作起来也更省时、更方便，爱吃面包的你，赶快动手跟着试试吧！

作者介绍:

许正忠：因为太爱面包了！22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着他努力又不服输的性格，以及对烘焙的热爱，22年走来，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得多到不胜枚举的头衔及学生。在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术，他是学有专精的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书，是希望结合更多优秀的后进，将烘焙这个奇幻世界的美好传达出去！”

柯文正：14岁那年到亲戚家的蛋糕店帮忙，开始了他与烘焙的缘份，面包香气与忙碌的工作陪他度过他的青春期，一直到2002年他赴日求学，2008年回国，进入了一家颇具规模的日商公司，原以为跟烘焙的缘份就此划上句点，但在缘份的牵引下，他辞去令人称羨的工作，重新接手那个陪他度过青春时期的蛋糕店，注入他所有热情；也重新找到能让他真正快乐的工作，现在的他是一个忙碌但快乐的烘焙人。现为“甜点屋”负责人。

目录: 6 冷藏方法制作出的面团特色 7 冷藏液种面团的配方与做法 7  
冷藏老面种面团的配方与做法 8 冷藏发酵法面团的基本做法 9 丹麦面团的基本做法 10  
法国面团的基本做法 11 菠萝皮的基本做法与配方 12 各式馅料的配方与做法 16  
吐司 16  
白吐司 17 鲜奶吐司 18 胚芽吐司 19 葡萄甜吐司 20 红豆吐司 21 胚芽核桃吐司 22  
椰子吐司 23 芝士火腿吐司 25 奶酥吐司 法国面包与丹麦面包 29 法国大蒜面包 30  
法国面包（长棍） 31 法国麦穗面包 32 法国培根面包 33 德式香肠面包 35 维克斯 36  
丹麦菠萝 37 丹麦红豆欧式面包 40 哈斯 43 奶油小吐司 44 奶油干果吐司 45 蒜味帕米森 46  
阳光核桃 47 桂圆枸杞欧克 48 核桃巧克力 51 双宝杂粮 52 葡萄杂粮 53 桂圆墨西哥 54  
芝麻核桃 55 谷粒面包 56 红曲桂圆 57 桂圆奶酪 58 布里欧修 59 奶香罗宋 60 小金牛角 61  
法国牛奶面包 62 烤馒头 63 雪花日式面包 66 芝士条 67 切达芝士 68 皇冠 69 四色卷 70  
金枪鱼烧 71 蓝莓奶酪 72 和风胚芽 73 奶香葡萄 74 黄金奶酪 75 椰子红莓棒 76  
蔓越莓奶酪 77 巧克力奶酪 78 牛奶堡 80 黑森林 81 蓝莓面包 82 奶油甜甜圈 85  
巧克力甜甜圈 86 黑炫风 87 欧克 88 红豆麻薯煎烧 91 芋头麻薯煎烧 92 抹茶红豆 93  
抹茶堡 台式面包 96 起酥肉松 97 葱花面包 98 海苔肉松 99 辫子面包 100 芝麻面包 102  
椰子面包 103 芋头面包 104 奶酥面包 105 奶酥炸弹 106 克宁姆面包 107 奶酥墨西哥 108  
巧克力菠萝 109 芋头菠萝 110 花生夹心 111 三色面包 112 布丁菠萝 113 香芋菠萝 114  
奶油螺旋卷 115 菠萝面包 116 椰子炸弹 117 芋头炸弹 118 奶酥菠萝 120 红豆面包 121  
杏片菠萝 122 花生杏仁面包 123 起酥奶酥调理面包 126 脆皮比萨 127 双宝烧 128  
土豆沙拉 131 胚芽大热狗 132 胚芽金枪鱼 133 熏鸡芝士 134 培根面包 135 起酥比萨 136  
热狗餐包 137 大福堡 138 水果杯 140 熏鸡高帽 142 焗烤热狗 143 香蒜长条  
• • • • • (收起)

[面包教室 下载链接1](#)

标签

烘焙教室

烘焙

美食

图书

手工

中国

2011

评论

简化大量步骤

-----  
[面包教室\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[面包教室\\_下载链接1](#)