

<<面包制作入门>>

图书基本信息

书名：<<面包制作入门>>

13位ISBN编号：9787501966165

10位ISBN编号：7501966168

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王森

页数：125

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<面包制作入门>>

前言

近些年来，在倡导健康营养饮食的风潮下，面包以快速、营养、美味的特点越来越多地受到了国人的青睐。

虽然人们接受了面包这一“舶来品”，并且对面包的营养价值也有了一定的认识，但大多数人对面包的种类及吃法还没像吃馒头、大米那样会吃、会做、会说。

很多人还只是把面包当做点心来吃，而且只吃松软、较甜的、起酥类的甜点面包。

然而，当我们还沉浸在把面包当点心吃的时候，西方国家已经开始迎合健康饮食的潮流，吃起了全麦面包、高纤维面包、高蛋白面包、大豆面包、燕麦面包、多谷物面包、藻类面包等营养型面包。

面对这一现状，身为研发西点的师傅，我们能做的是努力改变中国人对面包的观念，把面包文化引入到人们的生活中，将面包家庭化、普及化，让更多人享受到面包带来的快乐。

为了这一目标，我们将付之长期行动。

为了快速实现面包家庭化、普及化，我们以书作为助力器帮助一些刚入门的面包制作者们，早日学会这门手艺。

虽然目前市场上已有不少面包方面的入门书籍，不过有些读者希望此类书籍文字量不要过大，最好能浅显易学、图文并茂，有符合现代人生活实用性的内容出现。

所以，这本书我在编辑时就是以此为标准，收集整理了90多款软、硬、松、脆四大类的面包制作示例。

我们在书的观赏性、知识性、实用性上做足了“功课”，力求让大家在阅读后有所收获。

我们以机器与手工制作面包两种方法传授面包制作工艺，每一种方法都讲解了知识要点、手法要领，所以本书不仅适合家庭使用，也适合生产企业使用。

书中，抓住大家想了解的要点——“初学者容易出的错”，用图文分析其原因、讲解其制作窍门，其目的是使读者真正能通过本书学懂学精这90多种面包的制作。

另外，面包制作也属于一个学科，其中涉及美学、数学、化学、生物学、人文学等方面的专业知识，同时也涵盖了色彩学、营养学等跨学科知识，本书中或多或少地加入了这些内容，希望对您有所启迪和帮助。

最后，我们要谢谢那些一直在默默支持王森团队的读者们，有了你们的支持我们才有动力编写更高质量的书籍；有了你们的鼓励我们才会毫不懈怠地研发下去，希望大家能一如既往地支持我们、关注这个行业！

<<面包制作入门>>

内容概要

面包制作的发烧友们经常会被不同的原料搞得头昏眼花，好不容易收集齐了所有制作装备，却被制作过程中的状况百出弄得信心全无、备受打击！

本书专为入门者精心设计，共分上下两篇，认知篇中包括原料、工具、烘焙计算、面包制作工艺等，值得一提的是还奉上零失败的小秘籍供您参考；实战篇中包括百余款软质面包、硬质面包、松质面包、脆质面包、布利欧面包、艺术面包的步骤图及详解。

为了让读者在实际操作中少走弯路，特别奉上大师叮咛，指出制作难点和需要回避的问题，贴心而实用。

<<面包制作入门>>

作者简介

王森老师是艺术西点专业的创办人，他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”；1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才。

为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。

不仅解决了中国大批

<<面包制作入门>>

书籍目录

认知篇 面包文化简况 慧眼识原料 常备工具 烘焙计算 面包制作工艺 面包制作成功三步骤
 家族手工面包制作 零失败的小秘籍 实战篇 软质面包制作 蓝莓乳酪面包 甜甜圈 韩
 国泡菜面包 北海道鲜乳QQ面包 吐司茶点 阿尔卑斯牛奶面包 时间隧道面包
 日式花枝面包 花生巧克力面包 葡萄肉桂面包 奶油餐包 三圆里 咖啡菠萝面包
 威尼斯水果面包 芥末香肠面包 大理石奶酪条 榛果巧克力面包 草莓QQ面包 哈密
 瓜大咧巴面包 火腿加蛋面包 芝麻养生面包 俏佳人 夏威夷核桃 太空面包 奶酪
 核桃面包 蓝莓之夜 吐司烧烤 芝士可乐饼 农庄 榛子杏仁面包 鲜奶面包 草
 莓面包 杏仁鲜奶面包 糯米香奶面包 抹茶金丝面包 玉米面包 伊丽莎白 芝士洛
 克面包 花生面包 巧克力菠萝吐司 朴实的爱 知音 满福堡 奶油葡萄 爱在心
 中 草莓面包棒 硬质面包制作 幸福时光 菲律宾硬质面包 菲律宾面包棒 松质面包
 制作 丹麦蓝莓卷 艾莫莉丝 丹麦酥 爱的奉献 草莓丹麦 丹麦吉比司 甜蜜
 蜜 迷惑 丹麦芝士面包 爱的表达 脆质面包制作 法式杂粮长棍 法式全麦长棍
 德式毛毛虫面包 法式全麦面包 法式荞麦面包 法式培根面包 法式蔬菜面包 法式
 短棍 布利欧面包制作 原味布利欧面包 巧克力焦糖香蕉布利欧 蓝莓布利欧 橙味布
 利欧 水晶圣代面包 艺术面包制作 面团 常用工具及装饰原料 工具的使用 模具的
 使用 乡村风 欢庆圣诞

<<面包制作入门>>

章节摘录

插图：认知篇面包文化简况一、面包的起源面包是一种把面粉加水和其它辅助原料等调匀，经发酵后烤制而成的食品。

早在1万多年前，西亚一带的古代民族就已种植小麦和大麦。

那时是利用石板将谷物碾压成粉，与水调和后在烧热的石板上烘烤。

这就是面包的起源，但它还是未发酵的“死面”，应该叫“烤饼”更为合适。

与此同时，北美的古代印第安人也用橡实和某些植物的籽实磨粉制作“烤饼”。

<<面包制作入门>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>