

<<纯天然健康手工面包>>

图书基本信息

书名：<<纯天然健康手工面包>>

13位ISBN编号：9787506479752

10位ISBN编号：7506479753

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：国明

页数：120

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>

<<纯天然健康手工面包>>

内容概要

本书非常适合新手入门，不想说零失败，因为有时失败后的再尝试能让你对烘焙有更深的体会。本书中的配方都是经过国明反复尝试和改进的，材料的分量也特别适合家庭操作，制作的步骤也在合理的范围内做了些简化，相信这一点能让你有个不错的起步。希望拥有本书的你，一定要试做。相信你一定能感受到国明当初爱上烘焙时的心情，体会到其中操作的乐趣，享受甜蜜成果带来的赞叹和鼓励，从而对烘焙信心大增，成就感十足。

<<纯天然健康手工面包>>

作者简介

国明，不美、不in、不青葱，70后煮妇一枚。
爱美食、迷烘焙、恋冰品，留恋于厨房、餐桌和美食课堂，往返于超市、菜场和各式材料小店。
一分一毫算计着过日子，每时每刻享受着小生活。

曾与文怡合作出版《从零开始学烘焙》、《从零开始学煲汤》和《夏日最cool冰品DIY》等畅销菜谱书。

现任文怡美食生活馆培训总监、首席烘焙讲师，时尚生活杂志烘焙类专栏撰稿人，国家中级西点师。

国明的美食专题博客：“国明的下午茶时光”，记录一个普通主妇的美食生活（<http://blog.sina.com.cn/kuikuiaicuier>），登陆新浪微博，加关注“国明姐”就可以跟她直接交流美食心得啦。

<<纯天然健康手工面包>>

书籍目录

制作面包前要做的工作

制作面包常用工具和模具

制作面包的常用材料

面包制作的七个步骤

面团发酵的四种不同方法

手工和机器揉面的方法

Part 01 甜面包

蜂蜜酸奶排包

豆沙馅面包

经典墨西哥面包

肉桂苹果面包

奶香果酱排包

焦糖辫子面包

抹茶蜜豆面包

小熊巧克力面包

巧克力葡萄面包

杏仁巧克力酱面包

肉桂葡萄面包卷

椰蓉面包卷

卡仕达面包

花生酱面包卷

巧克力菠萝包

椰子奶酥面包

Part 02 吐司

汤种全麦吐司

汤种牛奶吐司

南瓜迷你吐司

白吐司

奶酪核桃吐司

双色吐司

胡萝卜吐司

Part 03 硬质面包

芝麻餐包

法棍

蒜味佛卡夏

枫糖核桃面包

五谷杂粮面包

南瓜芝心贝果

蔓越莓贝果

芝麻奶酪贝果

洋葱面包

乡村南瓜面包

Part 04 调理咸味面包

葱香香肠面包

番茄奶酪面包

<<纯天然健康手工面包>>

土豆火腿面包

咖喱牛肉面包

热狗面包卷

蒜蓉法香面包

培根比萨

夏威夷水果比萨

Part 05 特殊面包

咕咕洛夫

圣诞史多伦

皮力欧许

免揉土豆培根面包

免揉肉桂葡萄面包

丹麦牛角面包

奶酪金砖

甜甜圈

附录：面包制作Q&A

<<纯天然健康手工面包>>

章节摘录

版权页：插图：

<<纯天然健康手工面包>>

编辑推荐

《纯天然健康手工面包》文怡美食烘焙馆首席培训师、美食节目热门嘉宾国明2012年新书来啦！
60道手工面包配方 超过100个制作技巧提示 1000张步骤图详解纯天然手工 = 无人工添加物、100%健康，在家轻松自制纯天然健康面包！
海量精致美食图片和步骤图，能让你新手变达人，达人变大师！
很多人喜欢吃刚出炉的面包，因为这时面包很柔软，香味也很浓。
但是刚烤好的面包仍处于温度比较高的状态，酵母仍在发酵作业，马上吃容易引起胃部不适。
所以，最好放两个小时再吃较好。
国明示范讲解一对一课堂。

<<纯天然健康手工面包>>

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>