

<<面包机美食料理>>

图书基本信息

书名：<<面包机美食料理>>

13位ISBN编号：9787506486026

10位ISBN编号：7506486024

出版时间：2012-8

出版时间：犀文图书 中国纺织出版社 (2012-08出版)

作者：犀文图书

页数：128

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>

## <<面包机美食料理>>

### 内容概要

要做美厨娘！

要做帅煮夫！

远离油烟也能做出诱人美味！

吐司、法棍、菠萝包、可松包&hellip;&hellip;动动手指，轻轻一按，营养美味自然来。

## <<面包机美食料理>>

### 作者简介

犀文图书，资深策划团队，出版多部美食畅销书。

## &lt;&lt;面包机美食料理&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 1 面包知识小讲堂 面包的分类 原料与器材 面包机的使用注意事项与保养 Part 2 面包制作 软式面包 燕麦鸡尾包 香酥沙拉包 香酥椰卷包 花生奶酥包 什果包 奶酪瓜子包 奶酪肉松包 火腿肉松包 奶酪吉士包 香橙椰子包 皇冠提子包 椰香包 苹果包 柠檬椰蓉包 蓝莓椰蓉包 奶油肉松包 香酥柠檬包 意大利肠仔包 香酥蓝莓乳酪面包 创意调理面包 绿茶红豆面包 日式酥菠萝面包 牛奶知味面包 香酥芥辣沙律面包 香菇培根面包 黄金条面包 黄金热狗面包 布丁面包 金蛋黄面包 迷你香菜肠仔包 牛奶香菜面包 北海道面包 蜜豆菠萝面包 香葱肉松面包 果仁肉松面包 意大利玉米包 椰子球面包 全家福菠萝面包 蛋皮卷面包 皇冠葡萄干面包 美式坚果面包 巧克力面包 奶酪面包 黄金果子面包 红薯百叶面包 香芋面包卷 北欧面包 日式香茜棒面包 迷你蒜香面包 风味麦香包 风味水果包 芝士火腿卷 芝士香肠包 芋风面包 黄金薯面包 香辣沙丁鱼包 香葱牛肉包 沙丁鱼调理包 培根调理包 香辣牛肉吐司 香菇调理包 海鲜调理包 黄金海苔包 香芋吐司 燕麦吉士吐司 牛奶白吐司 汤种吐司 双色吐司 菠萝吐司 小米吐司 黑芝麻营养吐司 美味吐司 硬式面包 培根法包 康芝法包 燕麦法包 乡野法包 蚂蚁面包 瓜子面包 腰果仁面包 开心果仁面包 燕麦瓜子包 芝麻法包 杂粮燕麦面包 禾穗面包 木材面包 香橙面包 石头面包 火腿三明治 提子树根 裸麦无花果面包 乳酪面包 黑麦面包 松酥类面包 松酥类面包面团制作 香芋可松包 蜜豆可松包 红薯可松包 丹麦肉松包 咖喱牛肉面包 炸提子麻花卷 炸火腿肠面包 炸三鲜面包 炸莲蓉面包 巧克力甜甜圈 咖喱鸡肉面包 新式面包 香菜芝士包 咖啡提子包 啡味核香包 奶黄啡香包 啡香核桃条 芝士香菇包 芝士排包 风味香菇包

## <<面包机美食料理>>

### 章节摘录

版权页：插图：意大利肠仔包 | 原料 | 黄金酱 A：蛋黄80克，糖粉45克，盐2.5克；B：液态奶油450毫升；C：炼奶23毫升，淡奶25毫升 意大利馅 火腿丁30克，玉米粒65克，黄金酱35克 面团 A：高筋面粉2100克，酵母28克，鸡蛋300克，清水1250毫升；B：高筋面粉900克，砂糖600克，清水360毫升，奶粉120克，奶香粉18克，改良剂13克，盐30克，奶油300克 | 配料 | 香肠适量 做法 黄金酱制作 1. 将A材料充分拌匀。

2.慢慢加入B材料搅拌。

3.加入C材料充分拌匀。

4.静置备用。

面包制作 1.将每个50克的小面团用酥棍按压排气。

2.放入香肠，卷成长条。

3.用刀在小面团一边斜切几段，不要切断。

4.头尾相接，卷起成形。

5.放入面包机醒发90分钟左右，让面团发酵至原体积的3倍左右。

6.取出后扫上鸡蛋液，放入意大利馅，挤上黄金酱。

7.再放到面包机里，选择“甜面包”键烘烤15分钟左右，取出即可。

<<面包机美食料理>>

编辑推荐

《面包机美食料理》编辑推荐：要做美厨娘！

要做帅煮夫！

远离油烟也能做出诱人美味！

吐司、法棍、菠萝包、可松包……动动手指，轻轻一按，营养美味自然来。

<<面包机美食料理>>

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>