

<<我爱面包机>>

图书基本信息

书名：<<我爱面包机>>

13位ISBN编号：9787530457023

10位ISBN编号：7530457020

出版时间：2012-4

出版时间：北京科学技术出版社

作者：主妇之友社

页数：190

译者：姜婧

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>

<<我爱面包机>>

内容概要

欢迎来到面包机烘焙的世界。

本书收集了近150个使用面包机烘焙面包的配方。

按照这些配方，你可以通过改变基本的原材料来做出不同口味的简易面包，通过添加不同的配料来给面包穿上五彩斑斓的“外衣”，或是通过裹入自己喜爱的馅料来做出各类夹馅面包。

你还可以用面包机做出面包店里人气很旺的甜点（奶油泡芙、奶酪蛋糕、甜甜圈等），甚至是各国的风味主食（饺子、意大利面等）。

每章的创意食谱还介绍了如何制作吐司、三明治、果酱以及如何巧妙利用没吃完的面包……

每个配方中的原材料的配比都是经过多次尝试而得出的“黄金比例”，再配上详细的步骤图，即使是烘焙新手也能轻松地烤出香甜的面包。

现在就跟随本书，开启安心、美妙而又便捷的面包机烘焙之旅吧！

<<我爱面包机>>

作者简介

主妇之友社

于1916年创立，是日本出版社中的“老字号”。

正如其名称“主妇之友”所示，这是一家以出版与女性生活相关的杂志及书籍为主的出版社，涉及美食、健康、育儿等领域。

本书中的面包配方和制作步骤由以下两位老师完成。

饭田顺子

她是一名甜点、面包和美食研究专家，因热爱制作西点，以结婚为契机辞去工作，只身到欧洲学习西点制作。

1998年回到日本后，在家开设了自己的美食教室“Fève”，因对甜点制作的细致指导和对法国甜点文化背景的详细解说而备受学员的好评，曾受邀兼任法式糕点俱乐部“银座果乐”的讲师。

现在她经常应电视台和杂志之邀担任嘉宾。

著有《在家做甜点》（学研出版社）、《用平底锅做甜点》（学研出版社）等书。

福冈直子

她毕业于东京西点学校，曾经在专门制作美食的公司工作，后独立发展。

她是有名的食品造型师，为书籍、杂志、广告等制作美食。

著有《用一个方形蛋糕模具做出35种蛋糕》（河出书房新社）《图解之戚风蛋糕的制作》（主妇与生活社）等书。

<<我爱面包机>>

书籍目录

面包机的基础知识

第1章 简易的白面包

简易白面包

黄油烤面包片

DIY黄油

日常白面包

汤种面包

黄油面包

法式面包

米粉面包

奶油面包

酸奶面包

酸面团黑麦面包

糙米面包

小米面包

小麦胚芽面包

五谷杂粮面包

玉米面包

黑麦面包

荞麦面包

全麦面包

各种各样的吐司

奶酪煎蛋吐司

奶油玉米面包盒

香蕉花生酱吐司

蜂蜜烤小面包丁

蛋黄酱沙丁鱼吐司

第2章 天然酵母面包

DIY苹果酵种面包

用苹果屑制作种液

DIY葡萄干酵种面包

星野天然酵母蜂蜜面包

星野天然酵母乡村面包

星野天然酵母果干面包

白神酵母面包

白神酵母红糖面包

白神酵母芝麻面包

潘妮托尼牛奶面包

潘妮托尼吐司面包

潘妮托尼粗糖面包

各种各样的三明治

泰式胡萝卜沙拉口袋面包

意式番茄吐司

墨西哥风味三明治

韩式烤肉三明治卷

<<我爱面包机>>

虾肉土豆鞑鞑三明治

第3章 五彩斑斓的面包

南瓜面包

菠菜面包

胡萝卜面包

番茄面包

青汁面包

艾草面包

可可大理石面包

太妃糖大理石面包

椰蓉红茶面包

米酒红藻面包

牛奶咖啡面包

可可巧克力面包

牛奶红茶面包

红椒面包

芥末面包

姜黄面包

黑胡椒面包

大蒜香草面包

生姜面包

胡椒奶酪面包

罗勒奶酪面包

丹麦面包

豆腐面包

裙带菜面包

羊栖菜面包

黑芝麻糊面包

芝麻面包

抹茶面包

茶叶面包

柚子果酱面包

草莓果酱面包

咖啡馆奢华面包食谱

经典法式煎面包片

法式煎面包片三明治

炖菜焗面包

面包鸡蛋沙拉

黄桃葡萄干面包布丁

第四章 夹馅面包

苹果肉桂面包

香蕉枫糖面包

葡萄干面包

蔓越莓面包

杏干全麦面包

无花果黑麦面包

西梅面包

<<我爱面包机>>

菠萝面包
巧克力肉桂卷
蓝莓面包
葡萄酒蓝莓干面包
红糖葡萄干面包
花生面包
核桃面包
杏仁面包
蜂蜜燕麦片面包
格兰诺拉麦片面包
红薯黑芝麻面包
香肠欧芹面包
番茄干罗勒面包
红辣椒玉米面包
咖喱培根洋葱面包
橄榄鳀鱼面包
火腿泡菜面包
黑豆面包
黄豆面包
青豆面包
甜纳豆面包
甜栗面包
南瓜子面包
松子枸杞面包
 美味创意小食谱
甜面包干
咸面包干
南瓜浓汤面包块
面包边小吃
沙瓦琳风味面包酸奶
第五章 DIY整形面包
基础小面包
法式小面包
全麦牛角面包
酱汁
(地中海银鱼橄榄酱 / 奶油鳕鱼酱 / 茄子酱 / 火腿酱)
葡萄籽油藏红花面包
芝麻油面包
橄榄油夏巴塔
贝果
(原味贝果 / 南瓜贝果 / 芝麻贝果)
巧克力丹麦面包卷
草莓千层酥
朗姆酒葡萄干面包
布里欧修小面包
布里欧修挞
布里欧修橙皮面包

<<我爱面包机>>

英式麦芬
迷你白面包
黄油卷
肉桂卷
果仁法式乡村面包
豆沙面包
咖喱面包
DIY酱
蓝莓果酱/杏子果酱..
双莓果酱/无花果果酱/苹果酱.
番茄葡萄干果酱/葡萄酒樱桃果酱/芒果菠萝果酱
柚子果酱/桃子果酱/肉桂橙子果酱
奶油酱/奶油焦糖酱
第六章 点心和面食
奶油泡芙
甜甜圈
维也纳苹果卷
纽约奶酪蛋糕
橄榄火腿咸蛋糕
西葫芦土豆咸面包
日式肉夹馍
煎饺
番茄比萨饼
DIY番茄酱
佛卡夏
蝴蝶结意大利面
手擀乌冬面
艾草糍粑和艾草丸子

<<我爱面包机>>

章节摘录

版权页：插图：什么是面包机？

面包机是指按照要求放好配料、按下按钮后，可以自动完成和面、发酵和烘焙等一系列工序的机器。如果手工制作面包，我们首先需要自己动手和面，然后根据面团发酵和整形的需要来调节环境的温度和湿度。

另外，在烘焙过程中，我们还需要密切注意火候，以免面包烤焦或烘烤不足。

由此可见，手工制作面包的每个环节都比较费事。

而面包机大大简化了烘焙过程。

我们只需要按照说明放入配料，然后按下按钮就可以了。

它不仅能够准确地把握和面的分寸，为面团的发酵提供适宜的温度和湿度，同时还能以最佳的火力对面包进行烘焙。

需要我们动脑筋的只有挑选配方和称量配料。

只要掌握了这些基本知识，我们就能随心所欲地制作出种类繁多的面包了。

面包机能够制作哪些面包？

我们日常食用的面包基本上都能够用面包机来制作。

因为面包机的面包桶是方形的，所以如果你将和面、发酵、整形、烘焙这一系列工序都交给面包机来自动完成的话，那么做出的面包的外形基本上是一样的。

但这并不意味着它们的味道也是一样的，只要我们在配料上稍微作一些改变，面包就会有不同的味道。

本书将在第一章至第四章中着重介绍不同口味的面包。

<<我爱面包机>>

编辑推荐

《我爱面包机!:我的第一本面包机烘焙书》：放入原料，按下按钮……一觉醒来，刚出炉的面包就在等你了。

安心、便捷——这就是风靡全球的面包机的魅力。

只要注意各种原材料的配比并进行准确的称量，用面包机做出的面包丝毫不逊于面包店制作的美味。

自日本松下电器公司在1987年推出世界上第一台面包机以来，日本人使用面包机的历史已经超过了20年，积累了丰富的经验。

本书即引自日本，由于配方经典，图片丰富，步骤清晰，原书上市半年重印了4次。

我们衷心希望本书也能成为你使用面包机的得力助手。

<<我爱面包机>>

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>