

<<新手烘焙入门>>

图书基本信息

书名：<<新手烘焙入门>>

13位ISBN编号：9787533538965

10位ISBN编号：753353896X

出版时间：2011-8

出版时间：福建科技

作者：陈潇潇

页数：92

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>

## <<新手烘焙入门>>

### 内容概要

《新手烘焙入门-面包篇》，本书包括常用烘焙工具、常用烘焙材料及使用、常用添加剂等内容。

## <<新手烘焙入门>>

### 书籍目录

常用烘焙工具门  
常用烘焙材料及使用  
常用添加剂  
牛奶哈司  
奶  
酥吐司  
肉松面包卷门  
豆沙花卷面包门  
牛角餐包门  
火腿面包  
迷你墨西哥奶酥  
香葱起司面包条  
意式杂粮面包棒  
石板街吐司  
原味贝果  
香酥菠萝包  
朗姆葡萄干面包  
牛奶花样小餐包  
五谷杂粮面包  
北海道吐司  
零嘴面包棒  
法棍  
可颂面包  
直接法葡萄吐司——之一次发酵  
直接法葡萄吐司——之二次发酵  
汤种牛奶吐司  
奶油环形吐司  
蔬菜三明治泡芙  
螺纹吐司  
超软玉米热狗卷  
酥粒餐包  
脆皮比萨  
法式芝士球——老面法  
维也纳巧克力面包

## <<新手烘焙入门>>

### 章节摘录

- 版权页：插图：奶酥馅部分：1.软化的黄油+糖打匀。  
2.分次加入全蛋液打匀。  
3.加入奶粉打匀。  
4.拌成团用保鲜膜包好冷藏至变硬。  
酥皮部分：5.黄油和糖打发。  
6.分次加入蛋液并打匀。  
7.拌入低筋面粉。  
8.拌成面团后入冰箱冷藏备用。  
面团部分：9.种面材料全部混合。  
10.揉成不粘手的状态（约5分钟）。  
11.加盖室温28℃下发酵2小时。  
12.手指蘸粉戳个洞不回缩即完成。  
13.种面团+主面团材料A揉面20分钟。  
14.加入黄油后再揉20分钟。  
15.揉好后松弛10分钟。  
16.平均分成两份。  
17.将面团擀成圆饼状。  
18.三等分折起，并压紧。  
19.再对折压紧收口。  
20.松弛10分钟。  
21.纵向擀成长条状。  
22.抹上50克的奶酥馅。  
23.卷起并收紧收口。  
24.收口朝下分别放入吐司盒两边。  
25~26.最后发酵约1小时，至模具8分满时盖上一层酥皮，然后烘焙。

<<新手烘焙入门>>

编辑推荐

《新手烘焙入门:面包篇》由福建科学技术出版社出版。

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>