

<<面粉的魔法>>

图书基本信息

书名：<<面粉的魔法>>

13位ISBN编号：9787538161038

10位ISBN编号：7538161031

出版时间：2009-11

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：朱秋桦 著

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>

<<面粉的魔法>>

前言

回忆起小时候，吃面食是家人周末最期待的事。

我姨父是北方人，擅长制作面食，每个星期一大早就开始张罗我们两家大小加起来合计20张嘴的口粮。

是因为那时零食较少，还是当年中国台湾的物资缺乏呢？

只记得到星期日傍晚，我们这些小孩都会吃到撑了为止。

有一次小弟还因为吃得太撑，走都走不动，得让两个姐姐抬着回家。

妈妈现在回想起来，眼睛都会泛红，既为那时家道衰落而心酸，也感激姨父和姨母那时的帮忙。

自小就在姨父旁边看他使劲地揉面、剁肉拌馅、包饺子、擀面条、蒸馒头、做包子……姨父就像个面粉魔术师，带领我进入面粉的世界。

年幼时，它填饱我的肠胃；长大了，更成了我一技之长。

学生们常常戏称我的手有防粘剂，为何用面粉做成的面团，到了我手上都乖乖地不粘我的手，只粘学生的手。

其实这只是熟能生巧，慢慢你就能悟出其中的道理。

随着近来物价的高涨，贤慧的主妇们都在为与物价作战而伤脑筋，建议您在家中用面粉变化出各式面食料理，与家人一起享受制作面食的乐趣，凝聚亲情。

不仅卫生，更能省下许多不必要的开销。

如果您和我一样对面食有着难忘的回忆，那更不能放弃面粉魔法世界中各种美食的神奇变化。

请朋友们与我一起，用新的手法畅游面粉的魔法天地，开创新的契机。

<<面粉的魔法>>

内容概要

本书含有1000张详细的步骤图全面讲解，面包、蛋糕、中式点心、面条、包子一学就会！

面粉的魔法：一样的面粉59种美味魔法变化。

面粉变面包：美味面包篇——调理、造型、吐司及可颂面包19种；面粉变蛋糕：蛋糕西点篇——塔酥、海绵、戚风、松饼和奶油蛋糕11种；面粉变中式点心：中式面点篇——发面、冷水面、烫面与层酥饼皮29种。

<<面粉的魔法>>

作者简介

朱秋桦，文化大学生生活应用科学研究所硕士。

自1990年开始，从事中西餐点教学迄今。

大华技术学院海青班烘焙科讲师，平镇市大学生生活保健客座讲师，金桦餐饮专业研习中心负责人，桃园复合餐饮交流协会创会理攀长。

在MVCHTV《酸甜苦辣食物恋》，中原电视台、桃

<<面粉的魔法>>

书籍目录

作者序 面粉的魔法——乐在其中本书用法 关于面粉美味面包篇 WESTERN BREAD 面包基本面团
 Basic 健康胡萝卜小吐司 Carrot Toast 小螺旋面包 Thread Bread 农村杂粮面包6 Food
 Grains Bread 奶酥菠萝 & 椰香菠萝 Pineapple Vein Bread 法式辫子面包 Pigtail Bread 夹心
 圆面包 Round Bread 意式蒜泥 & 乳酪面包 Garlic & Cheese Bread 橄榄面包 Ellipse Bread
 田园葱香面包 & 俄罗斯火腿面包 Scallion & Ham Bread 洋葱玉米乡村面包 Onion Corn Bread
 葡萄干香吐司 Raisins Toast 鲜奶吐司 Milk Toast 天然全麦吐司 Whole-wheat Toast 可
 颂面包 可颂面包基本面团 Basic 可颂辫子吐司 Pigtail Croissant Toast 牛角可颂面包
 Croissant 创意酥皮可颂 Create Croissant Bread蛋糕西点篇 WESTERN DESSERT 塔酥基本面团
 Basic 花式小西饼 Flower Cookies 方块 & 花形水果酥 Square & Flower Tart 宴会水果塔
 Party Fruit Tart 传统水果蛋糕 Fruit Cake 伯朗尼小点 Brownie 虎皮天使卷 Tiger
 Vein Roll Cake 千叶纹夹心蛋糕 Leaf Vein Cake 蓝莓玛芬 Blueberry Muffin 小叮当铜锣烧
 Stuffed Pancake 早安松饼 Pancake 丝绢可丽饼 Crepe76 CHINESE BREAD 中式面点篇 发
 面类基本面团 Basic 芋香小馒头 Taros Steamed Bread 香味素菜包 Vegetable Bun 蒸 & 烤
 花卷儿 Twist Bread 鲜汁排骨肉包 Rib Bun 一口小笼汤包 Small Steamed Soup Bun 脆感
 生煎包 Fried Steamed Bun 巧克力馒头 & 乳酪馒头 Chocolate & Cheese Steamed Bread 迷你山东
 馒头 Steamed Bread 基本冷水面团 Basic 三鲜水饺 Boiled Dumpling 鲜肉锅贴 Fried
 Steamed 手工炸酱面 & 麻酱面 Home-made Noodles with Soy Bean Paste & Sesame Paste 手工意
 大利面 Home-made Spaghetti 口感猫耳面 & 揪面 Home-made Cat's Ear Noodles 烫水面 基本
 烫水面团 Basic 韭菜盒子 Chive Pockets 牛肉热馅饼 Beef Pie 家乡葱油饼 Scallion
 Pancake 四喜烧卖 & 鲜虾烧卖 Four Vegetable & Shrimp Shao-mai 烘焙类面点 烘焙类基本面团
 Basic 蛋黄酥 Egg Yolk Pastry 绿豆凸 Green Bean Pastry 胡椒饼 Pepper Pastry 芋泥酥 &
 螺酥饼 Taros Pastry & Turnip Pastry 广式杂粮月饼 & 枣泥月饼 Moon Cake PANTRY 材料介绍
 高筋面粉 中筋面粉 低筋面粉 杂粮粉 麸皮 雪白油 猪油 色拉油 花生油 全蛋 蛋白 蛋
 黄 鲜奶油 鲜奶 奶粉 糖 糖粉 蜂蜜 奶油 玉米预拌粉 洋葱预拌粉 红豆沙 芋泥 枣泥
 塔塔粉 小苏打 泡打粉 速溶酵母 葡萄干 核桃仁 水果蜜饯 樱桃罐头 黑、白芝麻 椰蓉
 乳酪粉 可可粉与软质巧克力 可可酱 改良剂 乳化剂 玉米淀粉 澄粉 EQUIPMENT 工具介绍
 量杯 搅拌盆 量匙 切面刀 塑料刮板 网筛 网状搅拌器 橡皮刮刀 秤 不粘纸 烤模纸
 网架 电动搅拌器 擀面杖 毛刷 竹签 锯齿刀 车轮刀 剪刀 量尺 抹刀 挤花袋 挤花嘴
 各种模型 压面机 果汁机 松饼机 木模 蒸笼

<<面粉的魔法>>

章节摘录

插图：

<<面粉的魔法>>

编辑推荐

《面粉的魔法》：附赠120分钟DVD：七大类基本面团及各种应用影音教学面包、吐司、可颂、蛋糕、馒头、花卷、锅贴、面条……

<<面粉的魔法>>

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>