第一图书网, tushu007.com

<<法国蓝带面包制作基础>>

图书基本信息

书名：<<法国蓝带面包制作基础>>

13位ISBN编号：9787501982820

10位ISBN编号：7501982821

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：法国蓝带厨艺学院 编

页数：103

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

内容概要

作为“寻梦萨布里娜”系列丛书中的一本，本书是世界顶级厨艺学院——法国蓝带厨艺学院有关面包制作的经典教程，其中介绍的42款正宗法式面包包括传统面包、花色面包、维也纳式面包、吐司、料理面包、酥皮面包、法式蛋糕等7大类，除了基础的制作方法介绍外，每一款面包每一个制作步骤都有详尽的文字说明，并配有精美的图片。

本书既是专业人士学习法式面包制作技艺的经典，也是初学者入门的宝典，能确保每一个美食爱好者都能做出美味、经典的法式面包。

作者简介

法国蓝带厨艺学院自1895年在巴黎创建以来，作为一所享誉世界的法国料理专业院校，现在已经有100多年的历史。
一直以来都贯彻着”重视传统与艺术的法式点心”这种最初的教育方针，接纳着来自世界52多个国家的学生，毕业生中很多人成为专业料理人、名厨师。
这所学校的结业证也成了一种身份地位的象征。
法国蓝带厨艺学院拥有大批法国主厨，也因此被称为法国料理的文化中心。

<<法国蓝带面包制作基础>>

书籍目录

序
基本制法
面包的制作方法
M?THODE DE PANIFICATION
发酵面团（加入酵母）
LEVAIN LEVURE
传统面包
LES PAINS CLASSIQUES
法式乡村面包
PAIN DE CAMPAGNE
全麦面包
PAIN COMPLET
法式长棍面包
BAGUETTE FRAN?AISE
麦麸面包
PAIN AU SON
法式田园面包
RUSTIQUE
波尔卡面包
PAIN POLKA
农夫面包
PAIN PAYSAN
香烟盒、裂缝面包
TABATI?RE, FENDU
奥弗涅圆面包
TOURTE AUVERGNATE
花色面包
LES PAINS SP?CIAUX
黑麦核桃面包
PAIN DE SEIGLE AUX NOIX
培根面包
PAIN AU BACON
洋葱面包
PAIN AUX OIGNONS
橄榄面包
PAIN AUX OLIVES
杂粮面包
PAIN AUX C?R?ALES
大麦面包
PAIN ? L ’ ORGE
迪耶普面包
PAIN DE DIEPPE
夏巴塔面包
CIABATTA
哈拉面包

PAIN CHALLAH
马铃薯面包
PAIN ? LA POMME DE TERRE
玉米面包
PAIN AU MA?S
高蛋白面包
PAIN AU GLUTEN
埃索瓦司香料面包
FOUGASSE AIXOISE
玛格丽特面包
BOULE MARGUERITE
维也纳式面包
LES VIENNOISERIES
牛奶小面包
PETITS PAINS AU LAIT
维也纳面包
BAGUETTE VIENNOISE
橙皮葡萄干面包
CRAMIQUE
瑞士辫子面包
TRESSE SUISSE
库克洛夫
KOUGLOF
皮力欧许
BRIOCHE
国王面包
PAIN DES ROIS
柏林小圆面包
BOULE DE BERLIN
维也纳马蹄面包
FER ? CHEVAL VIENNOIS
吐司
LES TOASTS
白吐司
PAIN DE MIE
双色双麦吐司
M?TEIL AUX DEUX COULEURS
烤吐司
BISCOTTE
料理面包
LES PAINS TRAITEURS
奶酪皮力欧许
BRIOCHE FROMAGE
比萨
P?TE ? PIZZA
酥皮面包
P?TE LEV?E FEUILLET?E

牛角可颂面包，巧克力可颂面包
CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT
皮力欧许卷
BRIOCHE FEUILLET?E
法式蛋糕
LA P?TISSERIE
法式香料蛋糕
PAIN D’?PICE
原料
INGR?DIENTS
工具
MAT?RIEL

章节摘录

版权页： 插图： 农夫面包与法式乡村面包制作方法、外形等很相似，但两者的区别是法式乡村面包加入了黑麦粉，农夫面包加入的是全麦粉。
1操作台上撒少许面粉，用刮板取出面团，切成3等份，用手掌压平、挤出空气。
2待空气完全挤出后用双手揉圆面团。
3盖上布，静置15分钟。
4将上部1／3的面团向下折叠，用手指压紧，以相同方法将下部1／3的面团折叠，挤出空气。
5再对折后用力将收口封紧。
6收口向下，双手放在面团中间轻轻揉匀至两端细尖、长约26厘米的条。
7收口向下，将一端向内对折1／3。
8 将对折面向下，揉成三角形，似胡萝卜状。
9将烤盘内铺的布拉起呈波浪形，3个面团间留出适当的距离：面团收口向下，表面撒少许面粉。
10将面团表面从中间向外划八字形，盖上布，发酵1小时15分钟至1小时30分钟。
11 待面团发酵至原来的2倍大，即完成最后发酵。
12烤盘内抹匀黄油，用木板贴着面团表面，小心移至烤盘内，移动时反面向上；烤箱预热烤箱至230℃，放入一碗水（参考第15页步骤33），放入面团烤约30分钟即可。

编辑推荐

《法国蓝带面包制作基础》是世界最顶级厨艺学院——法国蓝带厨艺院的经典基础教材，《法国蓝带面包制作基础》是在世界各国畅销不衰的经典烘焙系列美食书，内容全面、权威、精美、实用，值得每一个美食爱好者拥有，《法国蓝带面包制作基础》既是专业人士学习法式面包制作技艺的经典，也是初学者入门的宝典。

第一图书网, tushu007.com

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