第一图书网, tushu007.com

<<跟爱和自由一起做面包>>

图书基本信息

书名：<<跟爱和自由一起做面包>>

13位ISBN编号：9787530464106

10位ISBN编号：7530464108

出版时间：2013-2

出版时间：北京科学技术出版社

作者：爱和自由

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

第一图书网, tushu007.com

<<跟爱和自由一起做面包>>

内容概要

《跟爱和自由一起做面包》是作者的呕心沥血之作，与其前两部作品相比，《跟爱和自由一起做面包》中所包含的面包数量更多，涵盖的种类更全，内容也更为丰富详实。
从烘焙工具的选择，到几种最基本的面包制作方法；从原料比例的换算，到面团的发酵与整形；从一学就会的简单款式，到花样百变的升级配方；从新手应当规避的误区，到独家私藏的窍门秘诀……作者六年烘焙经验所得，无一不倾囊相授。
不管你是刚刚爱上面包的烘焙新手，还是想要进阶提升的美食达人，你能想到的关于面包的一切问题，都能在此书中找到答案。

第一图书网, tushu007.com

<<跟爱和自由一起做面包>>

作者简介

爱和自由，本名严波，烘焙症候者，深入骨髓。
工作着，柴米油盐着，草根着，著书立说。
出个方，遍地开花；发个博，满眼艾特。
朋友三五群，性子七八个。
笑谈起风云，低眉弄面粉。
详情？
请看内文……

第一图书网, tushu007.com

<<跟爱和自由一起做面包>>

书籍目录

卷首语1 第1章烘焙基础篇 基本工具2 基本原料2 常用换算3 烘焙百分比3 手做面包常用方法4 直接法、中种、液种、汤种、天然酵母面团轻松转换4 面团重量的计算6 第2章面包制作过程 手工和面过程8 面包机和面过程9 厨师机和面过程10 直接法面包制作过程11 汤种面团制作过程12 液种面团制作过程12 中种面团制作过程13 辫子面包编法14 制造蒸汽的方法17 折叠面团的方法17 保存面包的方法18 第3章常用馅料及表面装饰 墨西哥酱20 菠萝皮21 紫薯馅21 椰蓉馅22 奶酪馅22 卡仕达奶油23 比萨酱24 香酥粒24 榴莲馅25 栗子馅25 南瓜馅26 奶油杏仁馅26 奶酥馅27 焦糖核桃27 蛋白霜型白脱奶油28 红薯馅28 苹果馅29 焦糖浆29 千层酥皮30 第4章甜面包 肉松墨西哥面包32 巧克力墨西哥面包33 巧克力豆菠萝包34 红豆面包35 面包超人36 黄米面包37 香薯小花面包38 苹果面包39 起酥红豆面包40 起酥奶酥包41 香酥榴莲包42 起酥豆沙包43 小乌龟菠萝包44 憨兔面包46 枣饽饽47 双拼餐包48 椰香小面包50 焦糖核桃包51 蔓越莓甜心52 红豆球53 栗子魔方54 炼奶花环包55 蔓越莓奶酪卷56 香橙卷58 香薯甜心59 花朵面包60 花形栗子包61 南瓜卷62 花形紫薯包63 老式面包64 咖啡巧克力豆面包66 巧克力甜心67 紫薯花环包68 双色奶油辫子包69 黑芝麻红薯条70 圣诞花环面包72 可可椰蓉卷73 奶牛卷74 金牛角75 甜甜圈76 果酱多拿滋78 第5章调理面包 培根奶酪堡80 土豆培根包82 洋葱金枪鱼面包83 热狗84 起酥肉松包85 洋葱奶酪包86 肉松面包87 香葱餐包88 双重奶酪包89 培根奶酪卷90 杂蔬火腿奶酪卷91 番茄培根包92 黄金奶酪沙拉卷93 青蛙包94 玉米火腿辫子包95 香葱肉松包96 杂蔬火腿面包条97 咖喱洋葱包98 第6章杂粮蔬菜包 蒜香全麦餐包100 全麦花环面包101 全麦糯米包102 胚芽餐包103 胚芽核桃包104 豆浆胚芽辫子包105 杂粮葡萄干小方砖106 红糖麸皮包107 麸皮核桃包108 糙米红薯包109 小米辫子包110 胡萝卜餐包111 南瓜麻花包112 南瓜蔓越莓排包113 山药核桃包114 第7章吐司面包 白吐司116 牛奶吐司117 豆浆吐司118 炼奶吐司119 酸奶吐司120 焦糖奶油吐司121 麦麸吐司122 全麦吐司123 全麦核桃吐司124 麦粒吐司125 豌豆吐司126 亚麻籽吐司127 糙米核桃吐司128 栗子核桃吐司130 果仁吐司131 香橙吐司132 可可核桃吐司133 巧克力蔓越莓吐司134 辫子吐司135 椰蓉吐司136 开心红豆吐司137 紫山药吐司138 南瓜吐司139 螺纹吐司140 B.L.T.三明治142 香甜面包片143 豆沙核桃三明治144 第8章起酥面包 金砖148 丹麦玫瑰花149 金丝球150 丹麦奶酪包151 红豆金砖152 肉松小金砖153 丹麦核果包154 可颂156 可颂变化款157 培根奶酪可颂158 培根可颂159 巧克力可颂160 焦糖香蕉可颂161 香橙可颂162 墨鱼香肠可颂163 肉桂葡萄干可颂164 巧克力蔓越莓可颂166 可颂边角料的利用167 奶油烘饼168 丹麦奶油派170 丹麦黑樱桃面包171 丹麦洋梨派172 丹麦菠萝面包173 丹麦苹果面包174 丹麦苹果派175 丹麦苹果卷176 丹麦蒙布朗177 丹麦肉桂葡萄卷178 丹麦红豆面包180 丹麦培根奶酪条181 丹麦水果塔182 第9章欧美面包 法棍184 法国培根麦穗186 蘑菇面包187 鼻烟壶面包188 双胞胎面包189 奶酪培根包190 乡村棍子面包191 乡村面包192 全麦小面包193 布里欧修194 慕斯面包195 保斯窦克196 洋梨塔197 咕咕霍夫198 夏巴塔199 普雷结200 萨拉米比萨饼202 金枪鱼比萨饼203 蔬菜比萨饼204 玛格丽特比萨饼205 黑麦核桃包206 胚芽贝果207 全麦贝果208 巧克力贝果209 果仁面包210 黑芝麻核桃包211 全麦亚麻籽面包212 可可夏威夷果面包213 红椒奶酪包214 洋葱培根包216 第10章天然酵母面包 水果面包220 全麦法棍221 天然酵母乡村面包222 黑芝麻奶酪包223 全麦蔓越莓面包224 胚芽核桃包225 蔓越莓贝果226 培根奶酪贝果227 天然酵母228 白吐司228 黑芝麻吐司229 果仁卷230 葡萄干面包231 红豆面包232 天然酵母可颂233

章节摘录

版权页： 插图： 做法：1.将面包粉和水放在一起混合均匀，静置30分钟。
2.在静置后的面团里加入酵母揉匀后，加入盐揉匀。
3.将面团揉至表面光滑后，揉圆放在抹过油的案板上。
每30分钟折叠1次，共折叠3次，然后将面团继续放在抹过油的案板上进行基础发酵。
4.基础发酵结束后，将面团等分为2份。
5.轻拍出大气泡后，将面团自上、下各1／3处向内折，然后松弛15分钟（6）。
6.轻拍出松弛后的面团中的大气泡，自上、下各1／3处向内抓，然后对折，用掌根压紧封口。
7.将面团搓长，放在垫了烘焙纸的面板上进行最后发酵。
最后发酵的同时以250℃预热烤箱，籽石板和盛有石子的烤盘放在烤箱中一起预热。
8.最后发酵至约2倍大，表面撒黑麦面粉，割包。
9.将面团移至预热好的石板上，送入烤箱中，立即往烤盘上倒约300毫升开水，并迅速关上烤箱门。
10.单开下火烘烤约5分钟，撤去盛石子的烤盘，转上下火，再烘烤约20分钟。
11.出炉后立即移至烤网上放凉。
提示：1.法棍（baguetee）是法国面包的代表。
它用料简单，但在如何发挥原料的天然香气、如何在整形的时候护住气泡、如何割包等方面，有许多细节需要把握。
质量好的法棍，外皮香脆，内部松软，口感方面的对比非常明显。
刚出炉的面包会因表皮迸裂发出声响，好像在“唱歌”。
法国人对于不同重量、长度的棍子面包有特定的命名标准，家庭制作条件有限，所以做的是非标准的法棍。
2.面包粉与水混合均匀后静置一定时间可以使面团自然产生筋度，也有助于发挥面粉的味道。
3.整形时要注意控制手上的力度，要护住发酵产生的气泡，只将大气泡排出即可。
4.面团在室内进行最后发酵即可，不需要放在有热水增加湿度的烤箱或发酵箱内，也不需要盖保鲜膜或湿纱布等。
5.一般这类面团整形后在帆布上进行最后发酵，发酵后用木板移到石板上。
考虑到家庭操作的方便性，此处使用烘焙纸。
6.割包时不是垂直入刀，而是斜着入刀。

编辑推荐

《跟爱和自由一起做面包》编辑推荐：面包烘焙第一名博，爱和自由全新力作！
最基础、最详尽的面包制作方法，最全面、最靠谱的原料配方，最丰富、最直观的步骤图，最贴心、最实用的提示和Q&A……跟自由姐学做面包，第一次做就成功！

名人推荐

自由姐是我心目中“可颂女王”，一和可以把简单的面粉变成顶级美味的专业级业余人士。
她对面团的疯魔和关心程度是一般人难以企及的，她的作品无不表现出她的严谨和用，只要认真跟随她的脚步，你也可以让面粉变成可口的面包。
——笑海豚 爱和自由是我走上面包之路的启蒙老师。
烘焙面包已经成了她生活的一部分。
面团只要到了她手中，就能产生无穷无尽的变化。
她的配方不仅适用于家庭烘焙，对于手工面包房也是很好的参考。
——要做面包达人的丸子 一直叫她老姐；因为她总给人一种大姐姐的感觉。
老姐是个特别实在的人，而她的面包配方扎实，无不经过了认真的试验。
用老姐的方子做面包，我几乎从未失败过。
——舒浛 自由姐是我见过的对待面团最认真、最专注的人。
相比于市面上那些良莠不齐的烘焙书，她的配方更严谨、可操作性更强、成功率更高。
这本书既可以作为新手的入门书，也可以作为烘焙爱好者的进阶书，你对面团的一切疑问都可以在书中找到答案。
——晴天

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