

<<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>