

<<孟老师的100道面包>>

图书基本信息

书名：<<孟老师的100道面包>>

13位ISBN编号：9787538157055

10位ISBN编号：7538157050

出版时间：2009-4

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：孟兆庆

页数：158

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>

<<孟老师的100道面包>>

前言

同样的名词，在不同的年代，会产生不一样的解释。

因为有了第一本《孟老师的100道饼干》好的开始，然后才有接下来的第二本《孟老师的100道蛋糕》、的好延续，所以才会有了如今这一本《孟老师的100道面包》的接龙。

孟老师对于烘焙的执著精神已经到了一种“傻”的境界，撇开一般业余爱好者不谈，相信任何一个烘焙的师傅都能轻轻松松地列出几十款的面包来，但是要细化到这100道面包不重复、兼顾各种不同的口味，除了怀旧，还有创新，让普通人也能轻松上手……恐怕就不是人人都能办到的事了！

除了孟老师的辛勤努力之外，她的家人也对这本书给予了积极的配合和全力的支持。

此外，她的学生也给予了帮忙和协助，身边亲友不时提供各种意见，甚至连大楼管理员在这段时间里吃到免费试吃的面包，都已经远远地超过了他这一两年内吃过面包的总和了！

因此，这本书是大家共同努力的结果。

如果您也是一个面包制作的爱好者，那么我又要“夸”您：您也是一位值得让人尊敬的傻瓜了！

在烘焙的领域里，相对于饼干的低失败率，相较于蛋糕的操作便利，做面包的确需要有一定的功力和浓厚的兴趣，因此和身边的其他人比较起来，喜欢做面包的朋友，您在朋友的眼中，都是好好先生、好好小姐般的好人，甚至好到有点儿像是“傻瓜”一样。

最后，我要告诉大家，虽然这本书里有100道面包，但是不用怕，这些都是“傻瓜”面包！

因为依孟老师的个性来说，如果她的配方有问题，如果她的步骤不够详细，如果她不能保证您一定成功，那么这本书就一定不会出版，而如今既然已经出版了，那么您就可以放心大胆地去尝试吧，保证会成功！

<<孟老师的100道面包>>

内容概要

超详细的面包材料、器具大公开。

本书详细介绍了面包制作的基本知识和100道面包的制作方法。
本书配有详细的步骤分解图片和制作说明，可帮助您更好地进行操作。

每道面包都配有独门小贴士，针对制作时容易出现的问题和需要注意的地方给出适当的建议。

<<孟老师的100道面包>>

作者简介

孟兆庆，曾于美国威尔顿蛋糕装饰学校进修蛋糕装饰、拉糖、塑糖等技术，现为“YUMMY Cheese Cake”工作室及孟老师烘焙教室负责人。

作品刊载于自由时报的“美食主张”版；长期在台湾东森电视台“食全食美”节目中示范西点教学。

为推广“自己动手玩烘焙”

<<孟老师的100道面包>>

书籍目录

推荐序

作者序

如何使用本书

面包的世界

本书使用材料

本书使用工具

后记

Part 浓郁软绵甜味面包

橄榄形酥香面包

鲜奶油面包

奶酥卷

咖啡面包

金黄大面包

香橙面包

卷芋泥奶香面包

杏仁片面包

焦糖核桃面包

黑糖姜汁面包

南瓜乳酪面包

蜜花豆软面包

乳酪花环面包

红豆面包

可可螺旋卷

椰奶芋丝面包

抹茶红豆面包

麻薯红豆沙面包

三味小波萝

鲜奶玉米面包

蔓越莓乳酪面包

花生杏仁酱面包

Part 调理咸香开胃面包

马铃薯热狗面包

西洋香菜鲜奶面包

浓香鲑鱼面包

培根面包

番茄百里香面包

照烧猪肉堡

肉松海苔面包

黑胡椒面包

墨鱼香蒜面包

金黄沙拉面包

青酱起土面包

海苔起土面包

乳酪火腿面包

番茄起土面包

<<孟老师的100道面包>>

咖喱堡

洋葱玉米面包奶

油薯泥面包

味噌葱花面包

培根乳酪卷

Part 百变细柔风味土司

白土司

竹炭乳酪土司

香浓小土司

椰蓉土司

全麦芝麻土司

全麦土司

优格波萝土司

香煎培根土司

三色土司

可可双色土司

杏仁奶香土司

巧克力夹心土司

切达乳酪土司

奶香葡萄干土司

豆浆麦片土司

麦片核桃土司

卡士达超软土司

麦汁红糖土司

Part 欧风田园主食面包

佛卡恰

黑啤酒面包

德式裸麦面包

拖鞋面包

乡村面包

高纤胚芽面包

麦穗面包

德式小餐包

英国生姜面包

罗勒面包

辣椒面包

Part 五谷高纤养生面包

红麴蔓越莓面包

黑糖果香面包

枸杞面包

麸皮牛蒡面包

南瓜子面包

综合果干面包

红酒葡萄干面包

胚芽干果面包

五环黑糖蜜面包

杏仁红糖面包

<<孟老师的100道面包>>

麦香核桃面包
麦片面包
红糖麻薯地瓜面包
黑芝麻粉面包
桂圆酒香面包
黑糖蜜薏仁面包
糙米饭鲜奶面包
黑麦片八宝面包

Part 节庆趣味特殊面包

潘多洛
潘妮托妮
史多伦
面包棒
叶形烤饼
芝心披萨
口袋面包
墨西哥卷饼
贝果
芝麻脆片
金牛角
软Q甜甜圈

<<孟老师的100道面包>>

章节摘录

插图：Part 浓郁软绵甜味面包奶酥卷材料A高筋面粉150克低筋面粉50克细砂糖15克盐1/8小匙即溶酵母粉2克（1/24/匙）奶酪粉5克全蛋25克水70克动物性鲜奶油40克B无盐奶油15克C奶酥馅：无盐奶油30克糖粉15克盐1/8小匙全蛋10克奶粉50克玉米粉1/2小匙做法1将材料A全部混合，先用慢速搅拌成团，再用中速搅至面团稍具光滑状。

2加入无盐奶油，用慢速搅入，再用中速搅成可拉出稍具透明薄膜状的面团。

3将面团放入容器内并盖上保鲜膜，进行基本发酵约60分钟。

4奶酥馅：无盐奶油在室温下软化后，加入糖粉及盐，用橡皮刮刀拌和均匀，再分别加入全蛋、奶粉及玉米粉，用橡皮刮刀拌匀，分成6等份备用。

5将面团分割成6等份，滚圆后盖上保鲜膜，松弛约10分钟。

6将面团擀成长约16厘米、宽约10厘米的长方形（整形方法如P.20），翻面后将奶酥馅均匀地铺平（图a），轻轻卷成圆柱体（图b），口朝下从表面1/2处切到接近底部（图c），切面朝上翻成两个圆柱体放入烤模内。

7用手轻轻将面团表面压平，盖上保鲜膜，进行最后发酵约30分钟，在面团表面均匀地刷上蛋液（图d）。

8放入已预热的烤箱中，用上火180、下火190 烘烤约18分钟。

<<孟老师的100道面包>>

后记

“为什么我做的面包不像外面卖的一样？”

这句话经常出现在我的烘焙网站中，甚至很多做面包的新手也会提出这样的质疑。

其实道理很简单，想想看！

您的面包制作过程中包括面团搅拌、操作手法、发酵环境、烘烤方式、配方用料等诸多环节，都与面包房有所差异，那么最后呈现出不同的面包成品也是必然的。

然而，这并不表示非得拥有如专业般的制作技巧，才有办法做出优质的面包。

事实上，做面包真的没有想象中那么困难，做得好与不好，完全取决于不同的熟练度而已。

实际上，所谓的熟练度来自经验的累积。

换句话说，对一个面包制作的新手而言，千万别在起步阶段就急着用高标准来评断。

对于做面包不甚熟练的您，或许很有心看完书中所叙述的制作方式与细节，同时也明白了做面包是怎么回事，然而，当您面对每个制作阶段时，仍会出现种种疑虑，面团出筋了吗？

发酵好了吗？

甚至也没把握好出炉的时机到底对不对，从头到尾似乎都在摸索中进行，其实这些都是正常现象。

然而一回生二回熟之后，面团摸久了，渐渐地也能掌握面团的“个性”，然后再凭着视觉与嗅觉，即会对眼前的面团变得更有感觉。

也就是说，从生疏到熟悉，一切的转变都需付出一点时间，当您在每一次的制作中都出现不同程度的进步与心得时，表示您即将从新手变成老手啦！

<<孟老师的100道面包>>

编辑推荐

面包，一种平民化的点心，一种陪着你我走过无数岁月的食物，当你走过面包专卖店，闻着香味四溢，会让你食指大动、胃口大开的点心……《孟老师的100道面包》共制作100种涵盖各式风味与口感的面包，分别有：浓郁软绵甜味面包、调理咸香开胃面包、百变细柔风味土司、欧风田园主食面包、五谷高纤养生面包、节庆趣味特殊面包六大主题。

《孟老师的100道面包》除了六大主题的食谱之外，更对如何制作面包的流程有详细的解说，图文并茂，并收录全长约3小时的教学示范光碟，介绍基本的由简而繁的发酵方式，让新手也可以轻松上手制作出美味的面包。

<<孟老师的100道面包>>

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>