第一图书网, tushu007.com

<<在家悠然自得地自制酵母面包>>

图书基本信息

书名：<<在家悠然自得地自制酵母面包>>

13位ISBN编号：9787538174229

10位ISBN编号：7538174222

出版时间：2012-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：佐原文枝

页数：95

译者：任华

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

《在家悠然自得地自制酵母面包》是一本自制酵母面包菜谱。
是作者佐原文枝多年制作面包的心血之作，她向读者毫无保留地奉献出自己的宝贵经验和创作结晶，包括详细的制作面包的基本过程、贴心的手做面包的经验分享，以及数十款经典面包的制作过程。
本书质量极高、图文并茂、操作性非常强，堪称当今家庭面包烘焙类菜谱中的顶尖之作。

作者简介

作者：（日本）佐原文枝 译者：任华

书籍目录

Part 1 和自制酵母成为好朋友
1. 葡萄干酵母种
2. 速效酸奶酵母种
3. 老面的制作
老面的保存
速效酸奶酵母种再制
葡萄干酵母种再制
自制酵母面包Q&A
Part 2 原味圆餐包的制作
Part 3 法式面包的制作
Part 4 黄油面包卷的制作
Part 5 甜甜圈和可颂的制作

章节摘录

版权页： 插图： Q母釉为什么不起泡？
原因一解决方法：葡萄干含油一使用无油葡萄干，选择包装上没有标明植物油的产品。
葡萄干放置太长时间一使用新鲜葡萄干。
玻璃瓶消毒不充分，有杂菌混入一用开水仔细消毒。
没有保证每天至少一次打开瓶盖、摇动瓶子一打开瓶盖，摇动瓶子，以便更换新鲜空气。
Q酵母种可保存多！
葡萄干酵母种……放入冰箱可保存4～5个月，每月打开瓶盖换气一次，并补充1小匙砂糖，以保持酵母活力。
为防止杂菌混入，不要用勺子搅拌。
速效酸奶酵母种……放入冰箱可保存1～2个月，但尽量在1个月内使用完。
老面……放入冰箱和保存1周左右。
每次使用后及时补足就可持续长期使用。
如果老面散发异味则必须丢弃。
Q发面过程中如何暂停发酵？
如果需要暂停发酵，可将面团放入冰箱。
最长可以放置一天。
再次使用面团时，直接进行发面后的步骤即可。
但需注意的是，由于面团过凉。
制作过程会耗费较多时间。
Q烤出的面包不够膨松怎么办？
原因一解决方法：面粉没有和均一将面团和至表面光滑均匀。
第一次发酵不充分一要耐心等待面团膨大至3～4倍。
Q和面的技巧是什么？
首先要注意加入的牛奶或水的量。
留出20ml左右的牛奶或水，将余下的一次加入面粉中，之后根据面团的状态酌量加牛奶或水。
要根据季节调整水的量，夏季减量，冬季加量。
加牛奶或水至面粉刚好成团即可。
和面时，双手反复揉拉、叠压面团，当面团不粘面板，表面光滑时即可。
不过，自制酵母面包不用过分和面就可以轻松烤制。

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