

<<烘焙大师>>

图书基本信息

书名：<<烘焙大师>>

13位ISBN编号：9787538445404

10位ISBN编号：7538445404

出版时间：2010-2

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：金永模

页数：302

译者：金丽娜

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>

<<烘焙大师>>

内容概要

烘焙，健康营养食物的首选，经典饮食文化的代表。

每一款精心制作的焙面点既是香味四溢、回味无穷的美食，又是精雕细琢、独一无二的艺术口。

《烘焙大师》分为面包、蛋糕、饼干3大类，由国际顶尖面点师向您传授30多年的烘焙经验。

汇集200余道烘焙面点，共计3000余张操作图解，每一个步骤都由大师详细指点，保证了每一道面点的味道和口感。

内容含量超大，制作教程规范。

对专业面点师来说，这绝对是一本超值的烘焙大全。

方法简单易学，图解示范清晰。

对喜欢在家做西点的人来说，这也是一本难得的烘焙进阶宝典。

<<烘焙大师>>

作者简介

作者：（韩国）金永模 译者：金丽娜

<<烘焙大师>>

书籍目录

面包做面包的基础关于酵母做蛋糕的基础鸡蛋奶油柠檬奶油奶油浆黄油奶油杏仁奶油香提丽奶油巧克力浆装饰巧克力浆杏仁甜片杏仁薄饼椰果杏仁薄饼制作蛋浆烘焙工具烘焙材料做面包面糊的基础红酒面包奶香面包土司面包谷物面包葡萄干面包法式长面包法式玫瑰花面包艾菲面包普提塔法提勒面包玛佳勒特面包仙菲浓面包富榭面包奶油蛋挞小面包雪糖漩涡包面包黄油面包杏仁片面包雪糖蛋奶面包蛋奶长方面包巧克力杏仁片面包芝麻黏饼面包史多伦面包奶油芝士面包卡门芝士面包奶酪面包卷面包葡萄干黄油面包卷核桃黄油面包卷火腿黄油面包卷桂皮黄油面包卷玉米黄油面包卷加拿大黄油面包卷樱桃蓝莓芝士面包苹果&杏仁塔状面包牛角面包基本面糊制作面包的关键天然酵母面包蛋糕饼干

<<烘焙大师>>

章节摘录

插图：关于酵母酵母是使面团膨胀的微生物，属于菌类。

面包酵母在面团里发酵后产生酒精和碳酸气味，这种气味使面团膨胀形成面包组织，酵母发酵会产生酒精、醛、有机酸等，这些可以决定面包的风味。

酵母分为生酵母、干酵母、现成干酵母三种，通过养分、空气、温度(27C_c ~ 28。

c)、酸度pH=5(弱酸性)这些繁殖条件而活跃运动。

生酵母也称为压榨酵母或活性酵母，通过人工循序培养，压榨而形成的定状态。

通过将糖粉分解成酒精、碳酸气而使面团膨胀，在30c{C ~ 32CC下最活跃，而在45。

c以上就会失去活性，味道虽然比干酵母更丰富，但使用和保管起来比较难，而且用的量也是干酵母的两倍以上，遇到其能源白糖则发酵活跃，遇到盐则相反。

生酵母可沾水使用，也可与面粉混在一起使用。

购买后可冷藏保存5日。

干酵母通过改进生酵母保管难的问题，将生酵母干燥处理后制成颗粒状或粉末状态，也称为活性干燥酵母。

比起生酵母其膨胀作用更强，所以使用一半的量即可，而且可保存时间长达6个月左右，放进面团之前需要先在水里泡开预备发酵一下，这时如果与不锈钢制品接触的话酵母就会失去活跃性，所以融化时最好使用玻璃容器或木质容器。

现成干酵母是补充生酵母和干酵母的保管性和预备发酵等缺点而制成的，不需要预备发酵过程，可直接放在面粉里使用，所以很简便，因为这些优点本书使用的全部都是现成干酵母。

因为白糖的营养成分可使其活性化，但是如果直接混在一起的话会遏制其活性，所以避免直接混在一起，另外盐也会遏制其发酵，使其减少产生的气体，防止面团的过度膨胀，因此也不要直接混在一起。

在常温27cc ~ 28。

C下为防止面团表面干燥，可以打几个孔，发酵50 ~ 60分钟，这样可以使酵母活性更强，也可使面团膨胀至2 ~ 3倍。

.....

<<烘焙大师>>

编辑推荐

《烘焙大师》由吉林科学技术出版社出版。

<<烘焙大师>>

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>