

<<名店麵包大公開>>

图书基本信息

书名：<<名店麵包大公開>>

13位ISBN编号：9789570452785

10位ISBN编号：9570452781

出版时间：2006

出版公司：出版菊文化事業有限公司

作者：野上智寬

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>

## <<名店麵包大公開>>

### 內容概要

大排長龍60種名店麵包 獨門秘方全收錄！

天然酵母 = 無人工添加物、100% 健康

現代人希望吃得更健康更自然，傳統烘焙常用的人工添加物：益麵劑、改良劑...等，早就該被淘汰，取而代之的是以更貼近健康的水果醋、乳酸菌...等食材及天然酵母來製作麵包。

「天然酵母」是由覆著於穀物、果實上和自然界中多種細菌培養而成。

因為自然界中存在很多種菌，不同國家不同地方都不相同，所以稱為天然酵母。

天然酵母比一般酵母風味更佳，因為麵粉充分吸收水分，熟成時間長，另一方面是天然酵母為多種菌培養而成，在烤焙時，每一種菌都會散發不同的香味，讓麵包的風味更多樣化。

6大分類60種名店麵包 獨門秘方全收錄！

邀請日本麵包達人---野上師傅，依照台灣可取得的材料設計配方，有別於日本翻譯書，沒有材料不易取得的問題。

書中各種麵糰特性，分為：軟式麵包類、吐司類、裹油類、法國麵包類、天然酵母類以及裝飾麵包...設計出19種基本麵包麵糰、60種名店人氣麵包，一步驟一圖解完整配方不藏私！

每一個麵包都有詳細的材料、比例、完整製程表、做法及步驟圖解，更針對製作天然無添加物麵包的重點，加入了：

DIY自製天然酵母：優格種、小麥種、葡萄乾種。

唯一特別收錄 <裝飾麵包> 做法大公開。

加附各式麵粉、材料、器具詳解。

以及製作訣竅TIPS...等實用資料。

讓讀者看圖就能輕鬆在家自製天然酵母麵包！

享受健康、無人工添加物的天然麥香美味！

19種基本麵包麵糰 一步驟一圖解。

60種名店人氣麵包完整配方不藏私！

DIY自製天然酵母：優格種、小麥種、葡萄乾種。

詳細 <製程表> 清楚易懂不失敗。

唯一特別收錄 <裝飾麵包> 做法大公開。

非翻譯書！

所有材料台灣買得到！

加附各式麵粉、材料、器具詳解。

<<名店麵包大公開>>

## <<名店麵包大公開>>

### 作者簡介

日本麵包達人in Taiwan ---野上智寬

出生於日本岡山縣。

2000年開設羅娃ROI 麵包---梅亭店，2006年分店---四維店成立，專心致力於麵包製作至今已22年。

曾任：

日本木村屋3年。

日本DONQ麵包5年。

台灣DONQ麵包8年。

<<名店麵包大公開>>

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>