

<<天然酵母麵包的技術教本>>

图书基本信息

书名：<<天然酵母麵包的技術教本>>

13位ISBN编号：9789861768441

10位ISBN编号：9861768440

出版时间：2009年01月24日

出版时间：臺灣東販

作者：福王寺明

页数：120

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>

## <<天然酵母麵包的技術教本>>

### 內容概要

在全世界掀起一片樂活健康風的同時，使用天然又自然的物質所製作出來的天然酵母麵包也逐漸蔚為風潮。

但因天然酵母的培養法及使用法不易，因此天然酵母麵包至今給人的印象大部分都是屬於單純、質樸的麵包。

而日本「麵包工房 風見雞」的老闆福王寺 明則主張天然酵母應該具備更自由、更多元化的使用方法，同時他也期望把對身體有益的麵包帶到餐桌上與料理搭配結合，因此本書便以「新視點」的技術來介紹天然酵母麵包，讓製作、烘焙的過程更為輕鬆簡單。

在天然酵母的知識和基本技術中，不但詳述葡萄乾種、工房種、法國種的製作方法，還介紹了麵粉比例、水溫、攪拌、烘焙等各式技巧，並提供多款應用天然酵母製作的麵包，例如：法國鄉村麵包、英式吐司麵包、司康餅、貝果&hellip;&hellip;同時也介紹了風見雞原創的和食麵包，有香酥炸蝦麵包、美乃滋黑米麵包、炸茄子培根佛卡夏&hellip;&hellip;。

《天然酵母麵包的技術教本》從製作酵母種開始到烘焙過程均附有詳細的解說及精美的圖片，完整介紹當今最受歡迎的天然酵母麵包，可說是一本極為專業的技術教本，在講究健康的同時，也拓展了天然酵母麵包的各式可能性。

## <<天然酵母麵包的技術教本>>

### 作者簡介

福王寺明 埼玉縣出身。

1977年開始對麵包的世界感到興趣，於是全身投入工作。

1987年於埼玉東浦和開設『麵包工房 風見雞』。

2003年將店面遷移到目前的地點。

經常舉辦針對職業麵包師傅的研習會。

此外對於計畫開業展店者也提供技術指導。

興趣是擬餌魚釣。

<<天然酵母麵包的技術教本>>

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>