

<<頂級風味麵包書>>

图书基本信息

书名：<<頂級風味麵包書>>

13位ISBN编号：9789865898045

10位ISBN编号：9865898047

出版时间：2012-12-5

出版时间：膳書房文化

作者：陳共銘

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>

<<頂級風味麵包書>>

內容概要

漫遊經典與創新交融的風味，尋味世界經典之美，
細嚼麥香的深層滋味，用麵包與世界美食接軌！

每個國家都有其特有的飲食文化，同樣麵包也因各國民情的不同而有所差異。
雖說麵包的主要材料大同小異，但不同的製作工法，展現的卻是截然不同的鮮明特質，尤其是歷久不衰的代表性風味。

和風細緻、台式柔軟、歐風豪邁、濃郁酥香丹麥、百變吐司，書中就各種屬性、口感的經典風味分別介紹，還有別具意義的節慶麵包，讓喜愛各國麵包的您，就算不出國也能身歷其境，透過味覺漫遊麵包世界，賞味截然不同的味蕾饗宴。

除了用味覺享受麥香，細嚼各國道地風味，深入了解流長已久卻仍備受喜愛的經典口味之外；書中還就各種性質的麵包，教您用適合的方法來製作獨特滋味。
翔實圖解，加上完整的流程解說，在家也能做出專業級的風味麵包。

書中的各種麵包，從材料的準備、製作到提點都是站在新手角度考量；從基礎的麵團攪拌、發酵到成型、烤焙等流程製作，都有詳細說明及圖解。

另外針對一般民眾礙於設備受限之不便、或做麵包時常有的疑難，作者就其經驗傳授做法建議，方便您在家製作；除了傳統吃法之外，揉合新食感的變化巧思，以及各種麵包的來由典故，也讓您在學習麵包製作的同時，能一探各國的麵包文化，增添烘焙的樂趣。

本書特色：

5大主題、76款各國最具代表風味的完整呈現，所有經典風味全在這一本。

最完整實用技法！

從基礎材料、工具，到認識種法、了解筋度，攪拌、到最後的烤焙技巧，都有鉅細靡遺的介紹。

作者經驗傳授！

葡萄菌液、發酵種法、蒸氣烤法，不藏私製作技法大公開，一目瞭然的圖標，清楚的步驟圖解，完整的麵包技術教學，讓您立即抓住重點。

兼具實用與趣味的麵包書！

不只是食譜，更穿插介紹麵包背後的由來典故，品味麥香風味的同時，更深入認識世界各國的麵包文化。

<<頂級風味麵包書>>

作者簡介

陳共銘

6年級後段班，擁有豐富的烘焙資歷，
屬於他人生的美味關係，由麵包的香味開始...
從進入麵包領域開始，醉心埋首麵包製作至今已超過17年。

擁有一雙巧手和細膩感性的創作力，
熱衷麵包的美味，並鍥而不捨為夢想的實踐不斷邁進。

對麵包有一套堅持的想法與追求，
相信感受麵團的微妙起伏，才能做出令人深度眷戀的真正美味；
秉著讓麵包美味的執念，
期許自己能為家人、烘焙同好做出幸福的味道。

在乎每一項微小細節，
擅長透過食材屬性，創作風味美感皆具的麵包。

目前沉浸麵包烘焙的教學，並傾注極致好味的麵包創作，
專業的麵包技術、理論知識素有好評，教學深獲熱烈的喜愛。

<<頂級風味麵包書>>

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>