

<<在家動手做天然酵母麵包>>

图书基本信息

书名：<<在家動手做天然酵母麵包>>

13位ISBN编号：9789866252020

10位ISBN编号：9866252027

出版时间：2010-3

出版人：樂活文化事業股份有限公司

作者：LOHO編輯部 著
黃玉佳

页数：187

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>

<<在家動手做天然酵母麵包>>

內容概要

從培養酵母的方法到烘烤麵包的方法，到享受期待，有關天然酵母麵包的大小事從本書都可以了解！

<<在家動手做天然酵母麵包>>

書籍目錄

第1章 認識酵母及培育方法要烘烤出好吃的天然酵母麵包，一定要先認識酵母。

期待品嚐酵母麵包時的樂趣、製作麵包時的心情.....天然酵母麵包中充滿了各式各樣的魅力。

第2章 挑戰製作&烘烤麵包在了解天然酵母的原理與培養方法後，接下來就來挑戰製作烘烤天然酵母麵包吧！

製作麵包時，揉麵的次數和烤箱的溫度等細節，都要經過很多次嘗試才能掌握到適當的烘烤時間。

第3章 讓麵包變得更好吃的各式食材讓好吃的麵包變得更加美味，奶油、果醬、起司和各式抹醬。

在此為您介紹各種麵包的美味夥伴。

若先了解哪種麵包適合什麼口味，從今天開始，麵包享用起來將更加有樂趣！

烘烤麵包的小常識有關麵包的歷史，可以回溯到遙遠的美索不達米亞時期。

根據麵包的種類與變化，以下就來追溯麵包的歷史吧！

其它內容市售天然酵母的使用方法 / 自家製天然酵母的培養方法 / 好吃的天然酵母麵包食譜法國長棍麵包 / 鄉村麵包 / 英國吐司 / 可頌麵包 / 貝果...etc讓麵包變得更好吃的夥伴奶油 / 果醬 / 乳酪...etc

<<在家動手做天然酵母麵包>>

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>