

<<簡簡單單 . 做麵包>>

图书基本信息

书名：<<簡簡單單 . 做麵包>>

13位ISBN编号：9789866326486

10位ISBN编号：9866326489

出版时间：2010-2

出版时间：楓書坊

作者：島津睦子

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>

<<簡簡單單 . 做麵包>>

內容概要

粉類 高筋麵粉 / 低筋麵粉 麵粉中的蛋白質含量，由多到少排序分別為高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉。

以酵母發酵的麵包是使用高筋麵粉，不使用酵母的快速麵包（使用泡打粉，不需經過發酵就能做成的麵包）則是使用低筋麵粉，本書以介紹這兩種麵包為主。

其中也有了混合高筋麵粉與低筋麵粉以創造出輕軟口感的酵母麵包。

當我們在高筋麵粉中摻水揉捏，就會產生很多麩質，出現高黏性。

低筋麵粉的特徵則在於揉捏麵團時，不太會產生麩質，因此麵團不太會有黏性或彈性。

法國麵包專用粉 法國麵包專用粉可以用來製作法國麵包或印度烤餅、可頌麵包等，這種麵包粉的蛋白質含量介於高筋麵粉及中筋麵粉之間，並且含有多量礦物質，跟高筋麵粉比起來味道更為深厚。

因為不容易產生麩質，所以要預留多一點時間來讓它慢慢發酵。

黑麥粉 以黑麥製成的黑麥粉，含有食物纖維及礦物質，具有酸味及獨特的風味。

不易產生麩質，因此必須跟麵粉混合使用，但黑麥粉的比例愈重，烤出來的麵包色澤愈黑且具有沉重感。

照片中的黑麥粉是屬於細粒，另外還有一般粒及粗粒等等。

全麥粉 保留麩皮及胚芽所製成的麵粉，含有豐富的食物纖維、維他命及礦物質，是由美國的古拉赫姆博士所發揚的。

除了照片中的粗粒粉外也有細粒粉，市面上多半將粗粒粉稱為粗粒全麥粉，細粒粉則稱為全麥粉。

本書特色 奶油餐包、英國吐司麵包、法國麵包、可頌麵包...etc。

人氣美味麵包食譜一次教給您！

<<簡簡單單 . 做麵包>>

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>