第一图书网, tushu007.com

<<简单又好做的小烤箱面包>>

图书基本信息

书名：<<简单又好做的小烤箱面包>>

13位ISBN编号：9789866681448

10位ISBN编号：9866681440

出版时间：2008/07

出版时间：楓書坊文化

作者：Kimie Oguro

页数：96

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

第一图书网, tushu007.com

<<简单又好做的小烤箱面包>>

内容概要

很少有家庭有自己烘烤麵包的習慣，而且利用家庭式烤箱烘烤法國麵包及德國麵包也很難做出道地的口感。
我猜喜歡吃麵包的朋友們，寧願到麵包店中享受挑選麵包的樂趣吧!本書介紹的麵包，讓您在家就可以簡單的作麵包。
是我們不斷試作、創新「如何讓麵包更加簡單且又美味」的作法集結。
再來，建議新手可以依照圖片的步驟配合文字介紹來學習，相信很快就能夠上手。
剛開始學習烘烤麵包即使口感、味道可能不如預期來得理想，在一直不斷的重覆試作中一定會抓到小秘訣的，只要不放棄一定就能烘焙出香噴噴的美味麵包。
在家中自己烘烤麵包，不但能使心情愉悅，麵包的香味還可以形成出幸福的氛圍。
我一星期約烘烤1～2次、一次烤2～3種類的麵包，吃不完的就放在冷凍庫中存放。
本書所介紹的所有麵包，都可以保存在冷凍庫。
每天早上只要打開冰箱挑選自己想吃的麵包。
也可以搭配各種麵包作一頓晚餐，簡單又方便。
「黑糖麵包」、「丹麥麵包」等等口味比較類似甜點。
請一定要試試看哦！
「小烤箱麵包」所介紹20種類麵包，都是筆者最自豪的作品。
當烘焙出心得後，也可以加入一些自己喜歡的食材，烘焙麵包將會變成一件有趣的事情，希望大家都能自己動手體驗烘烤麵包的樂趣。

第一图书网, tushu007.com

<<简单又好做的小烤箱面包>>

作者简介

Kimie Oguro
麵包及甜點的研究家。
所發表的文章常刊登於各大雜誌上及發行單行本。
因為好奇心開始在烘焙教室及文化養成教室學習基本麵包製作。
課程結束後，筆者一邊參考國內外的烘焙書，一邊開始到法國、義大利等等歐洲國家展開修業旅行。
秉持著讓再現麵包的美味這個信念，不斷的自學、獨自創作新的烘焙方式。
烘焙年齡約20年以上，心存喜樂為家人烘焙可口的麵包。
今年剛成為社會新鮮人的女兒，在求學階段時，筆者常常為心愛的女兒烘焙麵包讓她當作愛心便當帶至學校享用。
在每年過年準備年菜時，也會和家人一起烘焙法國牛角麵包，一起享受烘焙樂趣。

第一图书网, tushu007.com

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