

<<沒烤箱也ok！ 一個平底鍋作48>>

图书基本信息

书名：<<沒烤箱也ok！
一個平底鍋作48款天然酵母麵包>>

13位ISBN编号：9789867139719

10位ISBN编号：9867139712

出版时间：2012-10-5

出版时间：良品文化

作者：?晶子

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>

<<沒烤箱也ok！ 一個平底鍋作4>

內容概要

利用這些家中的工具來進行麵包製作，
以平底鍋或一般鍋，蓋上蓋子開火烘烤，
即使是沒有麵包烘焙經驗的人，
也能夠輕鬆愉快的動手享受烘焙喔！

本書是為了讓讀者在家也可輕易製作天然酵母麵包而寫的。
天然酵母的魅力在於每咬一口便更能感受它的美味、一種自然的味道。
天然酵母的優點是發酵的進程較為和緩，因此即便是初學者也易於操作，並也能配合製作者生活的節奏喔！
利用這些家中一定有的工具來進行麵包製作，以平底鍋或一般鍋蓋上蓋子開火烘烤，即使是沒有麵包烘焙經驗的人，也能夠輕鬆愉快的動手享受烘焙吧！
那麼，就讓我們一起進入麵包烘焙的世界吧！

<<沒烤箱也ok！ 一個平底鍋作4>

書籍目錄

目錄:

Contents

前言.....4

簡易道具.....6

培養酵母生種.....7

英式瑪芬

製作基本麵團

英式瑪芬.....8

基本類

快樂日常瑪芬.....12

全麥瑪芬.....13

黑芝麻瑪芬.....14

胚芽瑪芬.....15

酒粕瑪芬.....16

紫米瑪芬.....17

健康類

海苔瑪芬.....18

胡桃瑪芬.....19

玉米瑪芬.....20

豌豆瑪芬.....21

南瓜瑪芬.....22

紫芋瑪芬.....24

牛蒡瑪芬.....25

甜點類

葡萄乾瑪芬.....26

香蕉杏仁瑪芬.....27

栗子瑪芬.....28

可可亞瑪芬.....29

巧克力豆瑪芬.....30

生薑瑪芬.....31

紅豆瑪芬.....32

*炸後變身多拿滋.....33

與葡萄酒或啤酒一起享用

橄欖瑪芬.....36

起司瑪芬.....37

黑胡椒瑪芬.....38

蕃茄乾瑪芬.....39

以平底鍋烤麵包.....40

原味鬆餅.....40

綜合莓果鬆餅.....42

豆乳&黃豆粉鬆餅.....43

口袋麵包.....44

印度烤餅.....46

佛卡夏.....48

帕尼尼.....50

<<沒烤箱也ok！ 一個平底鍋作4>>

薄脆餅皮披薩.....	52
厚Q餅皮披薩	54
以鍋具烤麵包	
鍋子的選法 / 鋪網	
留意熱氣燙傷.....	56
大型麵包	
魔球麵包.....	58
裸麥鄉村麵包.....	60
石榴鄉村麵包.....	61
小型麵包	
小法國.....	62
葡萄乾胡桃麵包.....	64
春菊洛斯迪克.....	66
使用模型的麵包	
基本土司.....	68
胡蘿蔔吐司.....	70
葡萄乾全麥土司.....	71
豆渣土司.....	72
玄米土司.....	73
圓形起司餐包.....	74
蘋果胡桃漩渦麵包.....	76
基本材料.....	78

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>