

<<烘焙新手必備的第二本書>>

图书基本信息

书名：<<烘焙新手必備的第二本書>>

13位ISBN编号：9789868555686

10位ISBN编号：986855568X

出版时间：2009-9

出版时间：幸福文化

作者：胡涓涓（Carol）

页数：400

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>

<<烘焙新手必備的第二本書>>

前言

推薦序 與麵包談戀愛的心情日記 生活情趣中的諸般小品，如果是談到與「麵包」的關係，大概有九成九的人都是愉悅的。

那是一種揉合著記憶、嗅覺、視覺與味覺的綜合體。

用最簡單的話說：有誰會不愛吃麵包？

有誰會不喜歡逛麵包店？

還可以再直接問下去：有誰會進麵包店逛一圈之後，竟還會空手的走出來？

多年前，看過一部由老牌演員傑克尼克遜主演的電影《愛妳在心口難開》，片中的情節早已忘掉大半，卻一直清晰記得片尾那幅畫面，男主角終於向女主角表達了心聲，時間已近清晨五點，他用低沉的語氣對女主角說：妳願意陪我去街角那間義大利麵包店等待最早出爐的麵包嗎？

畫面定格在紐約空蕩街道上一家麵包店的門口，不知何故，至今我都還挺憧憬那幅清晨等麵包出爐的畫面！

不知有沒人想過：如果吃麵包、買麵包的經驗是美好的，何妨再添上自己學著做麵包呢？最起碼我還沒想過，但當我的表妹胡涓涓拿她的書稿給我看時，連我都對自己退休後的生涯有了新的想像空間！

沒錯，如果包括湯種菠蘿麵包、山藥紅豆麵包、紫米南瓜吐司、奶油蘋果捲……等等，都不是從麵包店買來，而是在自己家中烤箱烘培出來，那是何等美妙的生活情調！

是的，這本書讓這一切都不再是想像！

它讓你開始學習怎麼認識麵粉，學習怎麼等待發酵、學習如何搭配食材，學習如何期待烘焙的結果，最重要的是，它讓你學習重新去調整自己與麵包的關係。

對我而言，還有另外一個更獨特的體驗。

就是重新認識我的小表妹，那位昔日外公最疼愛、靜默寡言的「小乖」。

成長後對她印象一直很模糊，依稀彷彿知道她好像是學建築的，怎麼旦夕之間成了糕餅麵包達人？

更成為人氣鼎盛的部落客作家？

我跟四舅（胡傳安教授）偶而見面聊天，他可從來沒向我提過我有位這麼厲害的表妹哪！

我願意向所有愛麵包的讀者推薦這本書，不因為她是我可愛的小表妹，也不全是因為這本書是學做麵包的頂級入門書，而是因為這本書揉雜了涓涓個人對麵包美學的執著與感情，這其實是一本與麵包談戀愛的日記，只要你進入作者所編織的麵包世界，循著她所走過軌跡去摸索，那麼很快的，你也可以書寫出一頁自己與麵包的故事。

但願所有讀過這本書的讀者，都能享受到我閱讀本書所感受到的愉悅！

倪炎元（中國時報總主筆） 作者序 請與我一起進入麵包的魔幻世界 對麵包一直都有了一份特別的感情，每每進到麵包店的心情總是繽紛多彩。

小時候家附近的小麵包店是我每天去報到的地方，抓著五元銅板等著剛烤出來的蔥花麵包。

唸書時打工場所是麵包店，天天都跟美味可口的麵包相處在一起。

畢業工作後，常常中午就買兩個麵包解決午餐，我可以天天吃麵包都不會膩。

一年365天，我在廚房有一半的時間是在揉麵糰，做麵包對我來說是一件再平常不過的事。

常常一邊揉著麵糰，一邊看著窗外灑下來的陽光就有種莫名的感動，用自己的手感覺麵糰的變化，那是一種滿足的幸福。

還記得第一次在家做麵包的情景，跟老公在廚房的流理台邊擰邊揉，兩個人沾了一身麵粉，玩得不亦樂乎。

雖然一開始烤出了不是很好吃的麵包，但是那樣投入的心情卻一直留在心中直到現在。

在家烘焙是一件快樂的事，全部心思都放在手上的麵糰。

麵糰中彷彿灌注了愛與溫暖，蓬鬆飽滿充滿著生命力。

做麵包可不能心急，一定要有充分的時間讓麵糰產生變化。

氣溫、時間、溼度等等因素可能都會影響當天製作的成品。

一堆平凡無奇的麵粉加上雞蛋牛奶等元素，再經由神奇的酵母菌產生發酵作用變成渾圓充滿氣孔的麵

<<烘焙新手必備的第二本書>>

糰。

每一個環節都要細心照顧，不可以馬虎。

雖然往往要忙上一整天，但是看著麵包在烤箱中成型出爐，空氣中飄散著奶油及麥香，這樣喜悅的心情是無法取代的。

自己做的麵包，添加了天然的雜糧蔬果，不管是香軟的甜點麵包，或樸實單純的歐式麵包，麵粉化做千萬風情，為生活增添了許多樂趣。

歡迎讀者與我一起進入麵包的魔幻世界。

謝謝幸福文化的所有同仁，給予這本書最大的創作空間，完整收錄我在部落格四年來有關麵包製作的記錄。

希望將手作麵包的幸福分享給更多人。

將此書獻給所有喜歡及即將動手做麵包的每一位朋友！

<<烘焙新手必備的第二本書>>

內容概要

以10大主題為主軸，設計出130道最受歡迎的麵包，4道快速麵包 + 18道什錦調理麵包 + 24道甜點麵包 + 14道蔬果穀物麵包 + 18道歐式麵包 + 18道吐司麵包 + 8道千層麵包 + 14道天然酵母麵包 + 7道其他類麵包 + 5道麵包再利用全書照片3000張以上，超詳細的動作圖解，新手只要跟著做，就可以一步一步學會入門的麵包烘焙技術，享受製作麵包的樂趣與成就感。

超過1800萬點閱人次的肯定與推薦，繼《烘焙新手必備的第一本書 - - 106超簡單零失敗的幸福甜點》之後，網路烘焙達人Carol獻給新手最完整的麵包烘焙食譜。

<<烘焙新手必備的第二本書>>

作者簡介

胡涓涓 (Carol) 四年前從一個朝九晚五的上班族回歸到家庭變成專職主婦，重拾自己最喜愛的烘焙，開始在部落格中將自己手做烘焙及料理完整操作過程記錄下來。沒有受過正統訓練，純粹對烘焙有一份熱愛的心，從非專業人士的角度來利用家庭烤箱來製作手製點心與麵包。

藉由部落格在廚房用料理寫日記，也記錄著外婆和媽媽留下來的味道，單純分享手作烘焙的樂趣，用家常的材料，清楚簡單的步驟介紹烘焙及家常料理，讓每一個家庭的餐桌更有趣，烘焙也變的簡單。

<<烘焙新手必備的第二本書>>

書籍目錄

推薦序：與麵包談戀愛的心情日記 自序：請與我一起進入麵包的魔幻世界 使用本書前您必須知道的事 烘焙工具圖鑑 烘焙材料圖鑑 麵包概說 麵包基本材料介紹 麵包製作標準流程 麵包製作方式介紹 辮子麵包圖解 Part 1 快速麵包 起司約克夏布丁啤酒麵包 原味司康蔓越莓司康免揉果乾麵包 Part 2 什錦調理麵包 海鮮沙拉堡&牛奶餐包肉鬆麵包 起司培根棒 起司捲蔥花麵包鮪魚沙拉麵包起司蔥燒麵包起司火腿麵包芝麻起司捲 地瓜肉鬆捲黑豆渣起司麵包義式肉醬餐包 鮪魚喵喵麵包 臘腸起司捲肉鬆蛋皮捲 火腿蔥花麵包 平底鍋烤麵包 什錦披薩 Part 3 甜點麵包雞蛋奶油捲奶油乳酪小餐包 牛奶湯種小餐包卡士達麵包湯種菠蘿麵包 蔓越莓奶酥麵包全麥無花果哈斯麵包奶油花生麵包藍莓甜心麵包 桑椹乳酪麵包布里歐奶油麵包 鮮奶油辮子麵包 優格麵包QQ馬鈴薯甜甜圈黑糖蜜核果麵包奶油蘋果捲杏桃奶油捲 椰子麵包墨西哥堅果麵包 巨蛋牛奶麵包 楓糖核桃肉桂捲楓糖核桃乳酪麵包史多倫聖誕麵包 酵母司康金牛角麵包 Part 4 蔬果穀物麵包蜂蜜馬鈴薯麵包香草馬鈴薯麵包 馬鈴薯奶油餐包豆渣芝麻麵包 燕麥蜂蜜麵包三色蔬菜餐包 酪梨麵包 米麵包洋蔥麻花麵包山藥紅豆麵包 蜜薯乳酪麵包紅蘿蔔麵包 鮮橙蜂蜜麵包黑穀米芝麻小餐包 Part 5 歐式麵包 牛奶法國麵包奶油法國麵包 橄欖油小餐包 法國棍子麵包 田園香草麵包義大利起司麵包條法國貝殼麵包洋蔥佛卡夏方形洋蔥佛卡夏扭結麵包 黑糖乳酪堅果麵包黑橄欖麵包歐式葡萄乾全麥麵包 黑橄欖佛卡夏培根麥穗麵包 香草面具麵包 起司香草薄餅 水果乾麵包 Part 6 吐司麵包 牛奶吐司英式白吐司葵瓜子燕麥吐司 QQ糯米吐司伯爵奶茶吐司亞麻子吐司 紫米南瓜吐司黑糖奶油吐司 黃豆胚芽吐司 卡士達吐司 奶油砂糖厚片吐司麥胚芽玉米吐司 椰奶吐司紅蘿蔔吐司蜂蜜南瓜吐司 抹茶紅豆吐司燕麥吐司 全麥蜂蜜吐司黑芝麻米吐司 Part 7 千層麵包基本千層麵皮標準做法丹麥麵包 牛角麵包 可頌捲 可頌糖心麵包 橄欖油千層麵包巧克力大理石吐司起司派 Part 8 天然酵母麵包天然酵母菌種培養 天然酵母全麥麵包天然酵母大蒜麵包 天然酵母黑芝麻棍子麵包 天然酵母葡萄乾吐司 天然酵母鄉村麵包 天然酵母熱狗捲天然酵母鮮奶油吐司奶油香鬆厚片吐司 天然酵母洋蔥培根吐司 天然酵母黑麥雜糧麵包 天然酵母骨頭培根起司麵包 天然酵母薏仁麵包天然酵母拖鞋麵包 Part 9 其他類麵包 咖啡韓國麵包 蜜橘貝果紐約貝果 貝果夾蛋早餐藍莓貝果&玉米起司貝果 口袋麵包 印度烤餅 附錄一 麵包再利用 蜂蜜麵包乾 巧克力杏仁條麵包脆餅麵包鮮蔬沙拉凱撒沙拉 附錄二 果醬的製作 蜜漬橙皮紅酒無花果醬草莓果醬甜檸檬果醬 蜜橘皮 百香果果醬 蘋果果醬 甜檸檬果醬 桑椹果醬 蜜橘果醬 附錄三 麵包烘焙新手常見問題Q&A 附錄四 全省烘焙材料行

<<烘焙新手必備的第二本書>>

編輯推薦

本書特色 每道麵包都以step by step方式呈現 + 做法超完整, 台灣食譜史上最強的步驟圖解
說 = 烘焙新手必備的第二本書 附贈10道果醬製作方式 + 烘焙新手烘烤麵包時的常見問題Q
& A = 烘焙新手進入麵包世界的最佳選擇 10大主題 + 130道麵包 + 3000多張圖片 =
超Easy + 不失敗 + 成就感的幸福麵包

<<烘焙新手必備的第二本書>>

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>