

《在家動手做天然酵母麵包》

書籍信息

版次：1

页数：184

字数：

印刷时间：2011年03月01日

开本：大32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9789866252020

內容簡介

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！

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，下面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

[顯示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)