

山本爱理 编绘
村树译

最喜欢 面包了！



最喜欢面包了！



（目）
山本爱理
 Eastpress
 编辑

村树
 译

常州大学图书馆
 藏书章

图书在版编目(CIP)数据

最喜欢面包了! / (日) 山本爱理编绘; 村树译. — 杭州: 浙江人民美术出版社, 2014.11
ISBN 978-7-5340-4036-8

I. ①最… II. ①山… ②村… III. ①面包—文化—通俗读物 IV. ①TS213.2-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第223291号

翻 译: 村 树
责任编辑: 褚潮歌
特约编辑: 罗嘉恒
责任校对: 张金辉
责任印制: 陈柏荣



原著名: 《やっぱりパンが好き!》, 绘: 山本あり, 译: 村树

YAPPARI PAN GA SUKI! by YAMAMOTO Ari

Copyright © YAMAMOTO Ari, 2012

All rights reserved.

Original Japanese edition published by EAST PRESS Co., Ltd.

This Simplified Chinese edition is published by arrangement with

EAST PRESS Co., Ltd., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo

through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd., Beijing

Translation copyright © 2014 by Guangzhou Tianwen Kadokawa Animation & Comics Co., Ltd

Simplified Chinese copyright © 2014 by Guangzhou Tianwen Kadokawa Animation & Comics Co., Ltd.

本书中文简体字翻译版由广州天闻角川动漫有限公司策划并由浙江人民美术出版社出版。未经出版者预先书面许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分。

浙江省版权局著作权合同登记号: 11-2014-148

本书为引进版图书, 为最大限度保留原作特色, 尊重原作者写作习惯, 故本书酌情保留了部分外来词汇。特此说明。

最喜欢面包了!

出版发行: 浙江人民美术出版社

地 址: 杭州市体育场路347号

网 址: <http://www.zjcb.com>

经 销: 全国各地新华书店

制 版: 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

印 刷: 利丰雅高印刷(深圳)有限公司

版 次: 2014年11月第1版·第1次印刷

开 本: 889mm×1240mm 1/32

印 张: 4.25

书 号: ISBN 978-7-5340-4036-8

定 价: 28.00元

版权所有 侵权必究

本书如有装帧质量问题, 请与广州天闻角川动漫有限公司联系调换。

联系地址: 中国广州市黄埔大道中309号 羊城创意产业园 3-07C

电话: (020) 38031051 传真: (020) 38031253 官方网站: <http://www.gztwkadokawa.com/>

广州天闻角川动漫有限公司常年法律顾问: 北京市盈科(广州)律师事务所



最喜欢面包了！



contents

- 24 「大黄生姜面包」
不太甜的点心面包
- 22 「罗勒和橄榄」普罗旺斯香草面包
法国南部名产
- 21 「加了七味起司酱油的贝果」
香味X刺激
- 20 「贝果」明治
自由组合
- 19 「意大利香草贝果」
独一无二的口感
- 18 贝果
- 16 「肉桂奶油蛋糕」
连玛丽·安托瓦内特都会惊讶！
- 14 「混合橄榄和春季蔬菜的法式咸面包」
充满春天的味道
- 12 「Mountain」
密实又蓬松的口感
- 10 「SK」
吸引眼球的「6」
- 8 「发芽小麦面包·大麦」
您有超赞的信件请查收
- 6 「Pain Perdu(法式吐司)」
凸字形的模具超可爱
- 44 「Pain Chou(小面包)」
B级美食的美味
- 42 「Pain Au Algue」
大海与农田合二为一
- 40 「墨西哥辣椒+印度烤鸡面包」
民族风家常面包
- 38 「当季乳蛋糕」
面包店特有的乳蛋糕
- 37 「黑糖核桃二明治」
狂野起来吧！
- 36 「牛奶法棍面包·夏季牛奶法棍面包」
白色和绿色的装扮
- 34 「皇冠面包」
与皇冠之名同在的华丽面包
- 32 「黄油蛋糕」
丹麦传统油酥点心
- 31 「奶油面包蛋糕·巧克力蛋糕」
面皮也美味
- 30 「奶油面包」
超柔软面包
- 28 「咸奶油糖果面包」
便利店面包也不赖①
- 26 「覆盆子面包」
适合放在蛋糕店里的面包
- 64 「哈密瓜面包」
自1936年至今始终如一的味道
- 62 「意大利香料面包·洋葱·橄榄油浸沙丁鱼」
成年人的家常面包
- 60 「玉米+黄油+酱油」
上瘾的组合
- 58 「加入荞麦粉的芝麻汉堡」
杂粮也用心
- 57 世界面包
- 56 「每口特色咖喱面包」
今天的馅料是？
- 55 「咖喱面包」
惹人喜爱的形状
- 54 「咖喱面包·蘑菇之乡」
蘑菇大聚会
- 53 「肉饼咖喱面包」
爱吃肉的伙伴们
- 52 咖喱面包
- 50 「腰果和黑胡椒」
让你觉醒的辛辣滋味
- 48 「调味鸡蛋」
就是它！新和风面包
- 46 「大大的绿辣椒」
新鲜的美味

86 法式豆沙面包
豆子馅料大显身手

85
微苦的柔和味道

84
爽口的甜味
「白豆沙面包」

83
「嵯峨小仓红豆面包」
重达二百克！

82 红豆面包

80
『豆子和黄油的面包』
暖烘烘·香喷喷·涨鼓鼓！

78 「安妮的面包」
小麦烘焙香喷喷

76 胡椒水果法棍面包
红酒吧特有的晚餐面包

74
『蔬菜千层饼』
恋上缤纷装饰

72 无花果的甘甜和口感

70
「森林炭烧面包」
独一无二的乡土气息

69
夏季哈密瓜集锦咖喱
哈密瓜和咖喱？

68
「蛋白奶油哈密瓜面包」巧克力蛋白奶油哈密瓜面包
吃完比较一下

67
元祖夕张哈密瓜面包
果肉般的颜色

哈密瓜面包

109
乡村风面包
木框里的

108
「四色枕头面包」
味觉四重奏

107
「怀旧香蕉枕头面包」
香蕉多多

106 「杂锦面包」
色彩真漂亮！

105
简单至上

104
枕头面包

102
『足料蛋白奶油和丹麦面包』
便利店的麵包也不賴②

100
「特卖热狗」
火腿和香肠专卖店的面包

98
《法式生姜面包》
品味出众的手艺人

96
「核桃糕」
风靡一时的肉桂卷

94
粗粒小麦粉！快拿出看家的本领！

92
「蓝纹奶酪和核桃——爵士面包」
酵母菌和天然酵母的双重使用

90
小小的超可爱，
还超好吃

88 加入鰻魚味噌魚卷的甜甜圈面包
不用擔心啦

87 世界上的面包

135
后记

132
「红酒面包」
奢华而口味成熟的面包

130
『巧克力玉米糊』
束口袋的造型也很可爱

129
『奇异牛角包』
美丽的蓝色

128
黄油牛角包
酥酥的口感

127
『牛角面包』
每天早晨都想吃

126
牛角面包

124
「黑麦面包」
在德国南部和瑞士遇到「老朋友」

118 所以我去了一趟德国！
太爱面包了，

116
『Brezel(扭结面包)』
德国传统面包

114 Olive Kugel
食材只放了橄欖！

112 蔬菜(菠菜)面包
吃法多多, 绿色面包

外表和味道差太多啦

最喜欢面包了！



(目)
村树 / 译
山本爱理 / 编绘
Eastpress



浙江人民美术出版社







最喜欢面包了！



contents

- 24 「大黄生姜面包」
不太甜的点心面包
- 22 「罗勒和橄榄」普罗旺斯香草面包
法国南部名产
- 21 「加了七味起司酱油的贝果」
香味X刺激
- 20 「贝果」明治
自由组合
- 19 「意大利香草贝果」
独一无二的口感
- 18 贝果
- 16 「肉桂奶油蛋糕」
连玛丽·安托瓦内特都会惊讶！
- 14 「混合橄榄和春季蔬菜的法式咸面包」
充满春天的味道
- 12 「Mountain」
密实又蓬松的口感
- 10 「SK」
吸引眼球的「6」
- 8 「发芽小麦面包·大麦」
您有超赞的信件请查收
- 6 「Pain Perdu（法式吐司）」
凸字形的模具超可爱
- 44 「Pain Chou（小面包）」
B级美食的美味
- 42 「Pain Au Algue」
大海与农田合二为一
- 40 「墨西哥辣椒+印度烤鸡面包」
民族风家常面包
- 38 「当季乳蛋糕」
面包店特有的乳蛋糕
- 37 「黑糖核桃二明治」
狂野起来吧！
- 36 「牛奶法棍面包·夏季牛奶法棍面包」
白色和绿色的装扮
- 34 「皇冠面包」
与皇冠之名同在的华丽面包
- 32 「黄油蛋糕」
丹麦传统油酥点心
- 31 「奶油面包蛋糕·巧克力蛋糕」
面皮也美味
- 30 「奶油面包」
超柔软面包
- 28 「咸奶油糖果面包」
便利店面包也不赖①
- 26 「覆盆子面包」
适合放在蛋糕店里的面包
- 64 「哈密瓜面包」
自1936年至今始终如一的味道
- 62 「意大利香料面包·洋葱·橄榄油浸沙丁鱼」
成年人的家常面包
- 60 「玉米+黄油+酱油」
上瘾的组合
- 58 「加入荞麦粉的芝麻汉堡」
杂粮也用心
- 57 世界面包
- 56 「每口特色咖喱面包」
今天的馅料是？
- 55 「咖喱面包」
惹人喜爱的形状
- 54 「咖喱面包·蘑菇之乡」
蘑菇大聚会
- 53 「肉饼咖喱面包」
爱吃肉的伙伴们
- 52 咖喱面包
- 50 「腰果和黑胡椒」
让你觉醒的辛辣滋味
- 48 「调味鸡蛋」
就是它！新和风面包
- 46 「大大的绿辣椒」
新鲜的美味

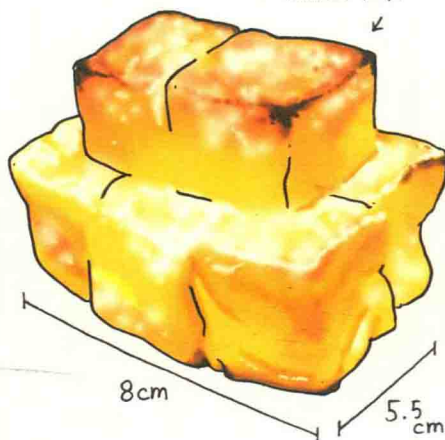
- 66 哈密瓜面包
「元祖」张哈密瓜面包」
- 67 果肉般的颜色
- 68 吃完比较一下
「蛋白奶油哈密瓜面包」巧克力蛋白奶油哈密瓜面包」
- 69 「夏季哈密瓜集锦咖喱」
哈密瓜和咖喱？」
- 70 独一无二乡土气息
「森林炭烧面包」
- 72 无花果的甘甜和口感
「无花果面包」
- 74 恋上缤纷装饰
「蔬菜千层饼」
- 76 红酒吧特有的晚餐面包
「胡椒水果法棍面包」
- 78 小麦烘焙香喷喷
「安妮的面包」
- 80 暖烘烘·香喷喷·涨鼓鼓！
「豆子和黄油的面包」
- 82 红豆面包
- 83 重达三百克！
「嵯峨小仓红豆面包」
- 84 爽口的甜味
「白豆沙面包」
- 85 微苦的柔和味道
「咖啡味红豆面包」
- 86 豆子馅料大显身手
「法式豆沙面包」
- 87 世界上的面包
- 88 不用担心啦
「加入鲷鱼味噌卷的甜甜圈面包」
- 90 小小的超可爱，还超好吃
「核桃葡萄干的黄油面包」
- 92 酵母菌和天然酵母的双重使用
「蓝纹奶酪和核桃——腊巴塔面包」
- 94 粗粒小麦粉！快拿出看家的本领！
「粗粒小麦粉核桃」
- 96 风靡一时的肉桂卷
「核桃糕」
- 98 品味出众的手艺人
「法式生姜面包」
- 100 火腿和香肠专卖店的面包
「特委热狗」
- 102 便利店的面包也不赖②
「足料蛋白奶油和丹麦面包」
- 104 枕头面包
- 105 简单至上
「一斤」
- 106 色彩真漂亮！
「杂锦面包」
- 107 香蕉多多
「怀旧香蕉枕头面包」
- 108 味觉四重奏
「四色枕头面包」
- 109 木框里的
「乡村风面包」
- 110 外表和味道差太多啦
「竹炭浆果面包」
- 112 吃法多多，绿色面包
「蔬菜（菠菜）面包」
- 114 食材只放了橄榄！
「Olive Kugel」
- 116 德国传统面包
「Brezel（扭结面包）」
- 118 所以我去了一趟德国！
太爱面包了，
- 124 在德国南部和瑞士遇到「老朋友」
「黑麦面包」
- 126 牛角面包
- 127 每天早晨都想吃
「牛角面包」
- 128 酥酥的口感
「黄油牛角包」
- 129 美丽的蓝色
「奇异果牛角包」
- 130 束口袋的造型也很可爱
「巧克力玉米糖」
- 132 奢华而口味成熟的面包
「红酒面包」
- 135 后记

凸字形模具超可爱

『Pain Perdu (法式吐司)』

法语中的
“Pain Perdu”
是法式吐司
的意思。

把枕头面包
切成正方形，



可以放在一
次性容器里。



本款面包来自:Boulangerie・Lebois (位置:东京・中野)

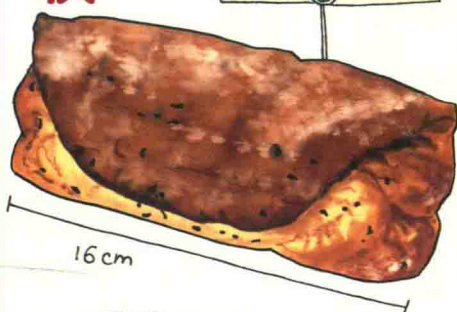


您有超赞的信件请查收

『发芽小麦面包·大麦』

- 发芽小麦全麦面粉
- 小麦粉
- 大麦粒
- 亚麻籽

(亚麻籽油的原料)
※ α -次亚麻油酸
有降低胆固醇的功能。



像信封一样的形状!



快寄到吧!

超赞的信!

这里面的材料!



有很多粗粮呢!

而且这个形状很棒!

薄的地方很脆,

厚的地方很有咬劲!



这种做法赚到了!

带着一点酸酸的香味。

把粗粮面包切开再烤热做成吐司, 让我们来激活它的风味吧!

切成你喜欢的厚度, 推荐厚一点的切法!



叮——



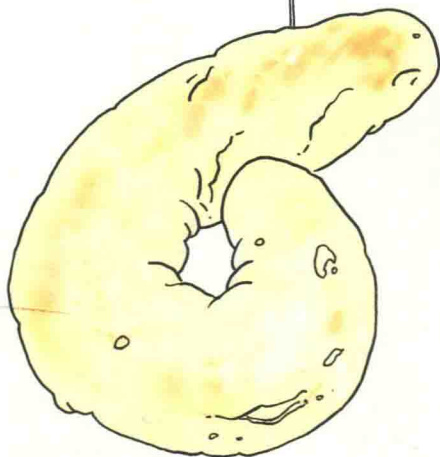
本款面包来自: ameen's oven (位置: 兵庫·西宫市)



吸引眼球的『6』

『Six』

制作长棍面包的面粉里，加上了糖渍苹果丁和糖渍葡萄柚皮。

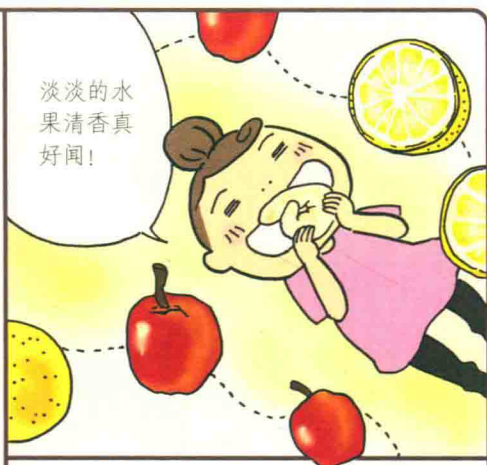


“Six”是法语“6”的意思



因为是六月研究出来的面包，所以起了这个名字。

淡淡的水果清香真好闻！



本款面包来自：Le Ressort（位置：东京·驹场东大前）

柔和的甜味在嘴巴里慢慢扩散!

虽然没有放很多材料,

但面皮里散发出浓郁的水果味!

口感又弹又软!

美味!

真的耶!

嘴巴里萦绕着葡萄柚的香味!

葡萄柚皮清爽中略带苦味的感觉很赞呢!

这个面包和辛辣的白葡萄酒、蓝纹奶酪^{※1}、白霉奶酪^{※2}都很配哦!

也推荐搭配肉类菜式。



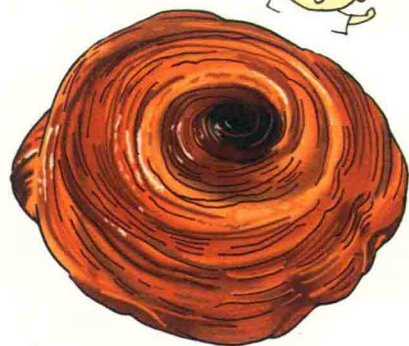
※1 蓝纹奶酪:一种风味辛辣的奶酪,绿霉菌的繁殖使奶酪形成了蓝色的花纹。

※2 白霉奶酪:外表有雪白霉菌包裹的软质奶酪。

密实又蓬松的口感

『Mountain』

一圓一圓的漂亮丹麥面包！



10cm

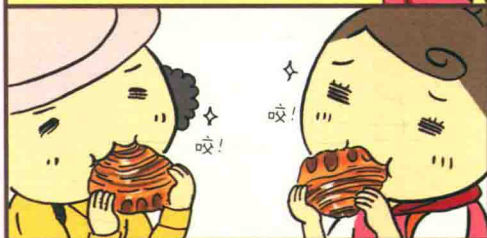
和它強大的名字一樣。
蓬鬆濃厚的類型？

哦吼，登山囉！



黄油散发着微微的清香！

面包底在柠檬和白兰地混合糖浆里浸过！



好蓬鬆！

面包底因为浸过糖浆，很柔润！
完全融化在嘴巴里了啊！



本款面包来自: Edo bakery (位置: 东京·饭田桥HOTEL METROPOLITAN EDMONT)