

私享家
ENJOY LIFE

Not Just
Baking
Happiness
Bread

面包大王
私家菜谱

传统口感
+
创意配方
+
新鲜手作
=

纯天然、好吃、健康的
64道
欧式手作面包

手作

欧式 面包

杨世均 著

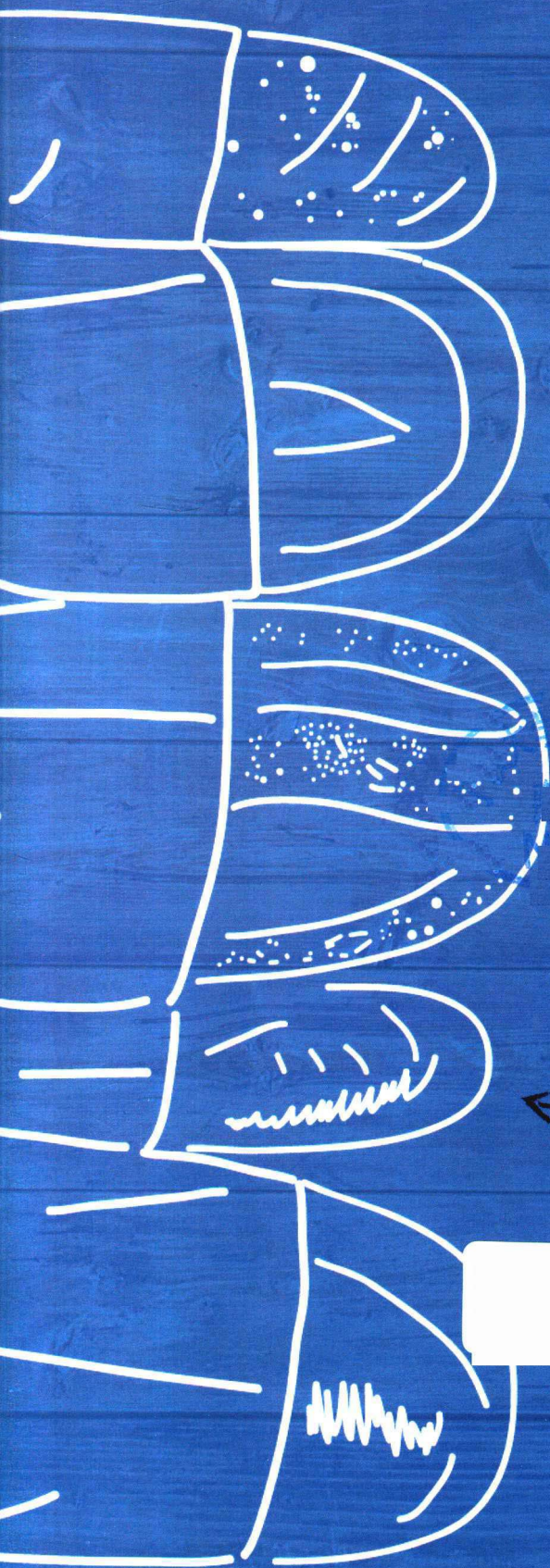
中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

手作

欧式面包

杨世均 著

Not Just
Baking
Happiness
Bread



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

手作欧式面包 / 杨世均著. — 北京 : 中国轻工业出版社, 2019. 1

ISBN 978-7-5184-2288-3

I. ①手… II. ①杨… III. ①面包—烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第271111号

本书通过四川一览文化传播有限公司代理, 经台湾乐木文化有限公司授权出版中文简体字版本。

责任编辑: 巴丽华

策划编辑: 朱启铭

责任终审: 张乃柬

封面设计: 奇文云海

版式设计: 奥视创意工作室

责任监印: 张京华

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2019年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 11.25

字数: 200千字

书号: ISBN 978-7-5184-2288-3 定价: 49.80元

邮购电话: 010-65241695

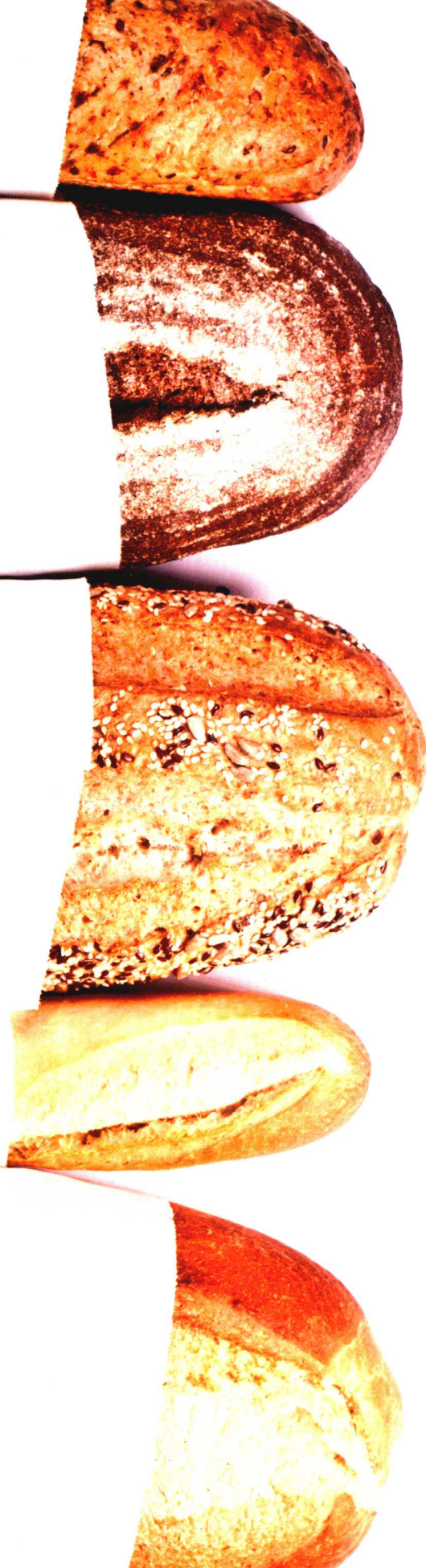
发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

170439S1X101ZYW



目录

Content

006 前言

烘焙出独具个性的欧式面包

Chapter 1

零失败手作，主厨的烘焙笔记

012 工欲善其事必先利其器

016 烘焙基本材料

018 你需要知道的烘焙小常识

Chapter 2

蜂巢系列

- 026 蜂巢(原味)
- 028 蜜观音
- 030 蔓越莓干芝士
- 032 地瓜巧克力
- 034 柠檬坚果
- 036 香橙桂花
- 038 蜂巢吐司
- 040 果香蜂巢(苹果诺曼底)
- 042 蜂蜜芝麻
- 044 蜜香白兰地

Chapter 3

维也纳系列

- 050 维也纳巧克力
- 052 葡萄奶酥
- 054 核桃芝士面包
- 056 亚麻籽双果(芒果、蔓越莓干)
- 058 蜂蜜盐黄油卷
- 060 伯爵蔓越莓干
- 062 果香无花果(葡萄球菌)
- 064 蜂蜜牛奶吐司
- 066 苹果卷
- 068 伯爵黑糖甜甜圈
- 070 芒果巧克力
- 072 米香三星葱
- 074 香草蜜牛奶吐司
- 076 蜂蜜菠萝包

Chapter 4

全麦系列

- 082 全麦杂粮面包(葡萄球菌)
- 084 伯爵蔓越莓干巧克力
- 086 全麦乡村(葡萄球菌)
- 088 红豆核桃
- 090 葡萄干核桃(葡萄球菌)
- 092 酒酿桂圆(葡萄球菌)
- 093 全麦吐司(中种)
- 096 全麦巧巴达
- 098 西西里风巧巴达
- 100 蜂蜜巧巴达(20%蜂蜜)
- 102 紫米酿三宝

Chapter 6

贝果系列

- 126 蜂蜜贝果
- 128 全麦贝果
- 130 裸麦贝果
- 132 伯爵贝果

Chapter 5

裸麦系列

- 108 裸麦硬面包
- 110 菠萝坚果
- 112 裸麦亚麻籽
- 114 裸麦姜味肉桂卷
- 116 姜味裸麦番茄
- 118 裸麦种子吐司
- 120 油渍番茄佛卡夏

Chapter 7

蜂蜜吐司系列

- 138 蜂蜜菠萝吐司
- 140 蜂蜜黑糖吐司
- 142 仲夏野莓
- 144 菠菜芝士吐司





Chapter 8

布里欧系列

- 150 伯爵芒果
- 152 冰糖黄油布里欧
- 154 潘娜朵妮(意大利圣诞面包)
- 156 香橙布里欧
- 158 巧克力布里欧
- 160 黄金面包

Chapter 9

法式面包

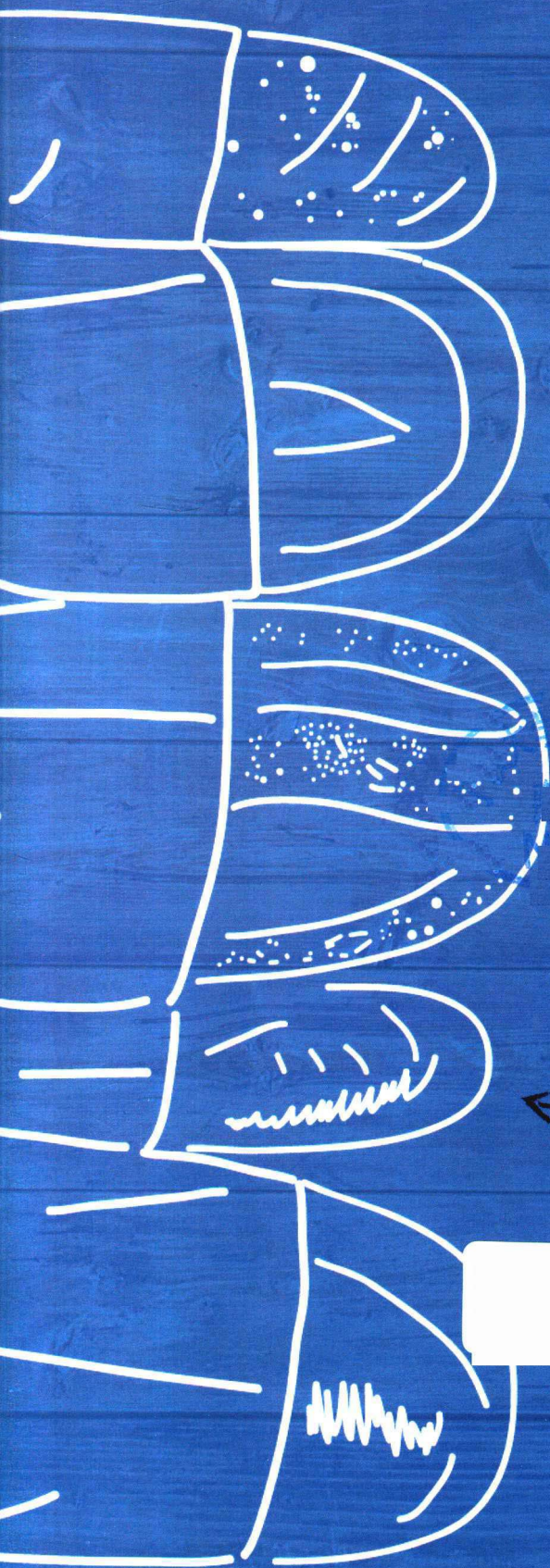
- 166 法式面包(液种)
- 168 巧克力法式长面包
- 170 脆皮吐司(5%糖油)
- 172 蜂蜜脆皮芝麻吐司(5%糖油)
- 174 蜂蜜软法(5%蜂蜜、油)
- 176 栗香桂花
- 178 海岛法国式长面包

手作

欧式面包

杨世均 著

Not Just
Baking
Happiness
Bread



中国轻工业出版社



目录

Content

006 前言

烘焙出独具个性的欧式面包

Chapter 1

零失败手作，主厨的烘焙笔记

012 工欲善其事必先利其器

016 烘焙基本材料

018 你需要知道的烘焙小常识

Chapter 2

蜂巢系列

- 026 蜂巢 (原味)
- 028 蜜观音
- 030 蔓越莓干芝士
- 032 地瓜巧克力
- 034 柠檬坚果
- 036 香橙桂花
- 038 蜂巢吐司
- 040 果香蜂巢 (苹果诺曼底)
- 042 蜂蜜芝麻
- 044 蜜香白兰地

Chapter 3

维也纳系列

- 050 维也纳巧克力
- 052 葡萄奶酥
- 054 核桃芝士面包
- 056 亚麻籽双果 (芒果、蔓越莓干)
- 058 蜂蜜盐黄油卷
- 060 伯爵蔓越莓干
- 062 果香无花果 (葡萄球菌)
- 064 蜂蜜牛奶吐司
- 066 苹果卷
- 068 伯爵黑糖甜甜圈
- 070 芒果巧克力
- 072 米香三星葱
- 074 香草蜜牛奶吐司
- 076 蜂蜜菠萝包

Chapter 4

全麦系列

- 082 全麦杂粮面包(葡萄球菌)
- 084 伯爵蔓越莓干巧克力
- 086 全麦乡村(葡萄球菌)
- 088 红豆核桃
- 090 葡萄干核桃(葡萄球菌)
- 092 酒酿桂圆(葡萄球菌)
- 093 全麦吐司(中种)
- 096 全麦巧巴达
- 098 西西里风巧巴达
- 100 蜂蜜巧巴达(20%蜂蜜)
- 102 紫米酿三宝

Chapter 6

贝果系列

- 126 蜂蜜贝果
- 128 全麦贝果
- 130 裸麦贝果
- 132 伯爵贝果

Chapter 5

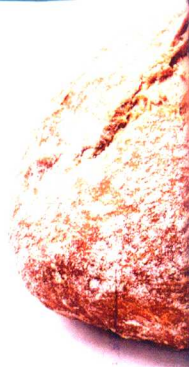
裸麦系列

- 108 裸麦硬面包
- 110 菠萝坚果
- 112 裸麦亚麻籽
- 114 裸麦姜味肉桂卷
- 116 姜味裸麦番茄
- 118 裸麦种子吐司
- 120 油渍番茄佛卡夏

Chapter 7

蜂蜜吐司系列

- 138 蜂蜜菠萝吐司
- 140 蜂蜜黑糖吐司
- 142 仲夏野莓
- 144 菠菜芝士吐司





Chapter 8

布里欧系列

- 150 伯爵芒果
- 152 冰糖黄油布里欧
- 154 潘娜朵妮（意大利圣诞面包）
- 156 香橙布里欧
- 158 巧克力布里欧
- 160 黄金面包

Chapter 9

法式面包

- 166 法式面包（液种）
- 168 巧克力法式长面包
- 170 脆皮吐司（5% 糖油）
- 172 蜂蜜脆皮芝麻吐司（5% 糖油）
- 174 蜂蜜软法（5% 蜂蜜、油）
- 176 栗香桂花
- 178 海岛法国式长面包

烘焙出 独具个性的欧式面包

烘焙是一门学问，却也是一件简单而快乐的事，如何在钻研与乐趣两者间取得平衡，全都取决于个人。我只能与你分享：你每一次动手烘焙，都一定会有不同的收获与体验。回报给你的，当然就是好吃的面包，而且会一次比一次更好吃。在做的过程中你会一次比一次更懂得品味其中的滋味，拿捏出符合个人期待的口感，更进阶的做法是兼顾健康的目的而添加不同的天然食材，变化出层次。与其称它为食物，不如说是一种食物的艺术。每一个面包都为了满足个人的需求而诞生，这才是我真正想传达的想法。

从接触烘焙至今，我钟爱店内自制的面包，日复一日，淡淡的麦香已成为唤醒生活的味道，未曾厌倦。当来往的顾客成为老朋友，常常来店内带走他们想要的味道，对供需的两端，都是一种幸福的联结。有人在我烘焙的面包陪伴下，展开他的每一天，早晨、午后、夜晚。每一个出炉的面包都有它的使命，陪伴他们在忙碌的日常中度过。也因此萌生出版此书的想法，希望这本书里的每道面包都能慰藉人心，即使因为地域的关系无法亲自到店里与我相见，也能借助这本书里的烘焙食谱，享受幸福的味道。







别局限于设备 尽情享受烘焙过程

当然，一般店内的设备跟家庭设备自然不同，制作欧式面包讲究温度、湿度、水质、粉质等因素，有许多朋友会受限于设备，而打消学习烘焙的念头，许多人觉得花时间自己动手做还不如到面包店买比较快，这当然是促进消费的好想法，但店中买来的面包不一定符合自己的口味。规则是死的，烘焙是活的，可以根据家里的环境因素改变，搅拌机、发酵空间、湿度、温度，即使照着食谱做，仍希望你能够在每次的实践中不断修正做出自己喜欢、吃得习惯的口感，这才是出版此书的目的。

自己亲手做出来的面包，是自己努力过后的成果，也符合自己的口味，毕竟自己在家做不是商用（营业用）、比赛用，因此更能做得开心、吃得安心、吃得开心。谁说没有石板蒸汽烤箱就做不出欧式面包？追求完美是一定要的，练就一手好手艺也非一朝一夕，每天慢慢进步，会对比一次就成功更有成就感。面包绝对没有完美，绝对没有零失败，真正完美零失败的是那颗努力做出好面包的心。

别忘了手作面包其实是一件简单快乐的事情，我们可以参考书上的指示，不断尝试摸索出自己习惯的方式，这本书只是作为你烘焙欧式面包的入门指南，一个让你更喜欢自己动手的美味指南！



