

MIANBAOSHI SHOUC

面 · 包 · 师 · 手 · 册

面包师手册

MIANBAOSHI SHOUC

XUSHUMING YI

[美] J.阿曼德拉 著 徐书鸣 译



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

面包师手册

[美] J.阿曼德拉 著

徐书鸣 译

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

面包师手册/(美)阿曼德拉(Amendola,J.)著;徐书鸣译.-北京:
中国轻工业出版社,2000.1

书名原文: The Bakers' Manual (fourth edition)

ISBN 7-5019-2591-7

I. 面… II. ① 阿… ② 徐… III. 面包-食品加工-手册
IV. TS213.2-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (1999) 第37647号

The Bakers' Manual (fourth edition)

Joseph Amendola

Copyright © 1993 by John Wiley & Sons, Inc.

All Rights Reserved. Authorized translation
from the English language edition published
by John Wiley & Sons, Inc.

责任编辑: 山 边 责任终审: 滕炎福 封面设计: 张歌明
版式设计: 智苏亚 责任校对: 燕 杰 责任监印: 徐肇华

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

印 刷: 三河市宏达印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2000年1月第1版 2000年1月第1次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 7.25

字 数: 186千字 插页: 4 印数: 1-5000

书 号: ISBN 7-5019-2591-7/TS·1577 定价: 20.00元

著作权合同登记 图字: 01-1999-1727

• 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 •

鲜奶
椰丝
面包



椰子卷





调理面包

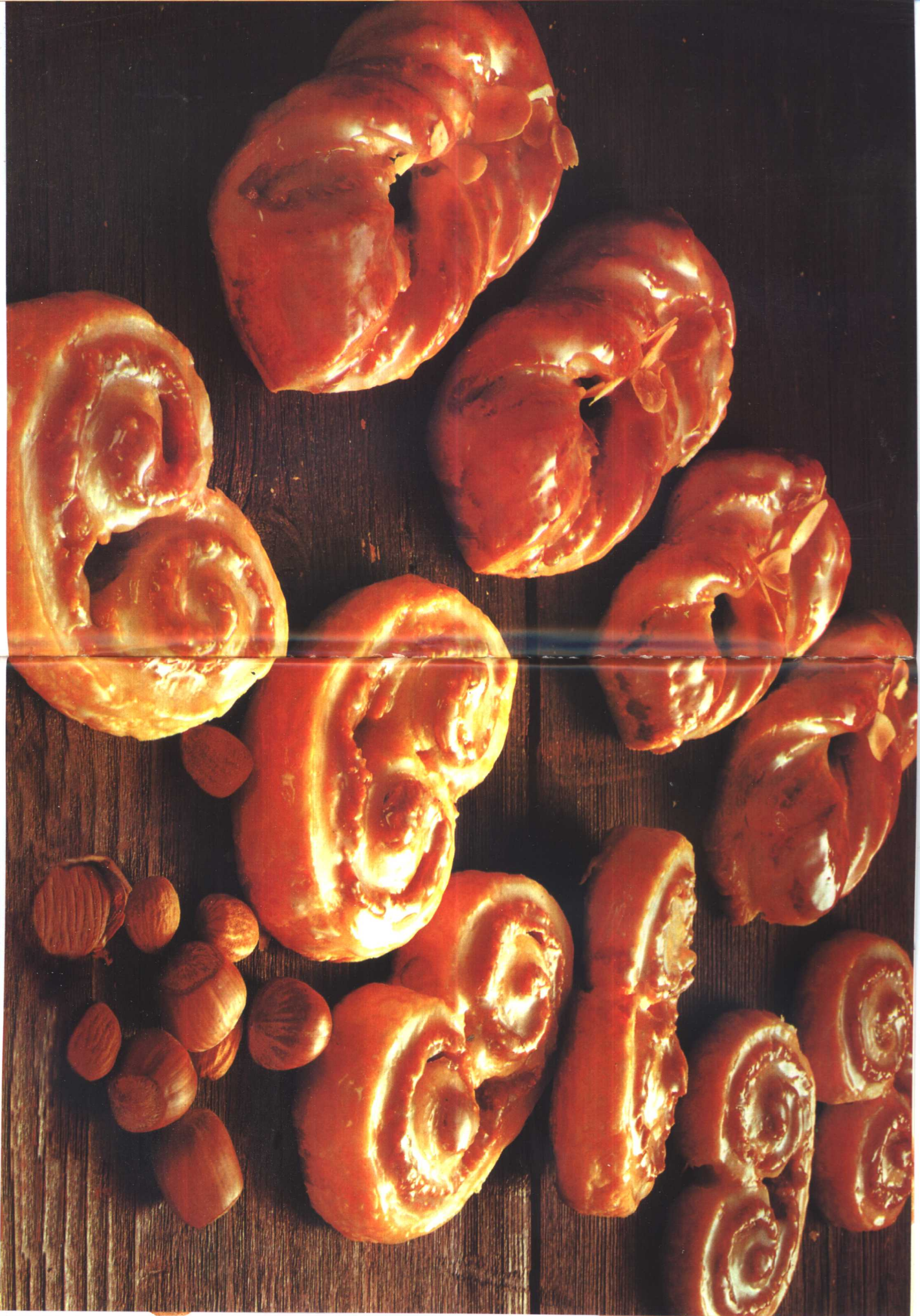
此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

牛油排包



果酱花卷





蝴蝶面包

丹麦
羊角包



法式辫子面包



主食面包



长棍面包



水果篮面包



杂粮面包

杏仁片面包



序 言

本书的第四版原来是打算在老版中加进一些新的配方,但现在是将老版更新了。

在此我要感谢我的朋友、同事和许多研究生对我的愉快而有趣的工作给予无私的帮助和支持。

从40年代起,我一直在美国烹饪学院(Culinary Institute of America)担任各种职务:教师团副主席、学生辅导主任、学生事务部副主席和行政执行主席。

我曾作为一些主要的食品公司的食品和健康顾问而四处旅行,我的专长是食品烘烤和甜食。现在我住在佛罗里达的Orlando,并作为烘烤方面的顾问而成为Fessel International的合作者。

J.阿曼德拉

目 录

第一章 原料	(1)
一、面粉	(1)
1. 小麦	(1)
2. 黑麦粉	(2)
二、鸡蛋	(4)
1. 带壳蛋	(4)
2. 冰蛋	(5)
三、盐	(5)
四、牛奶	(5)
五、甜味剂	(6)
1. 糖	(6)
2. 蜂蜜	(7)
3. 糖蜜	(7)
六、酵母菌	(7)
七、化学酵素	(8)
八、油脂和起酥油	(9)
在面包房的生产中油脂的功能	(11)
九、调味料	(11)
调味品的使用	(12)
第二章 发酵产品	(13)
一、面包、面包卷、早餐点心和丹麦饼	(13)
二、面包和面团的生产阶段	(14)
1. 和面	(14)

2. 发酵	(14)
3. 控制面团的温度	(16)
4. 水温图	(19)
5. 羊角包	(26)
三、编制面包或面条篮	(28)
四、早餐点心的顶饰和内填料	(41)
第三章 蛋糕和德国大蛋糕	(45)
一、搅拌蛋糕糊	(45)
1. 乳化法	(45)
2. 二阶段法	(46)
3. 发泡法	(46)
二、高海拔下制作蛋糕	(46)
Linzer大蛋糕	(63)
三、水果蛋糕	(64)
1. 果馅饼壳	(64)
2. 成品	(64)
3. 制作成品的其他方法	(64)
4. 法式苹果大蛋糕	(65)
5. 苹果大蛋糕屋(Maison)	(65)
四、Dobos大蛋糕	(66)
1. 预制和成品Dobos大蛋糕	(66)
2. 焦糖	(67)
五、巴伐利亚奶油大蛋糕	(67)
六、杏仁酥糖大蛋糕(Marzipan Torte)	(67)
七、水果大蛋糕	(69)
八、松软蛋糕	(76)
九、大块蛋糕	(78)
十、蛋糕的切割	(79)
十一、Bunder Nuss大蛋糕	(79)

十二、Zuger樱桃酒大蛋糕·····	(85)
十三、St.Honore糕点·····	(86)
十四、Pithiviers·····	(87)
第四章 曲奇饼干 ·····	(89)
一、搅拌方法·····	(89)
1. 乳化法·····	(89)
2. 一步法·····	(89)
二、曲奇饼干的种类·····	(89)
三、糕点袋·····	(90)
四、花色小蛋糕·····	(102)
第五章 馅饼(派, Pies) ·····	(105)
一、馅饼皮·····	(105)
原料·····	(105)
二、馅饼的填料·····	(106)
1. 水果馅饼填料的制备·····	(106)
2. 奶油馅饼填料·····	(108)
3. 蛋白松软馅饼·····	(108)
4. 软馅饼和特制馅饼·····	(108)
5. 稠化剂·····	(109)
三、糕点奶油·····	(112)
其他花色·····	(112)
第六章 布丁和沙司 ·····	(122)
制作布丁和冰淇淋的沙司·····	(130)
第七章 糖衣 ·····	(135)
一、基本糖衣·····	(135)
二、制作和使用纸锥·····	(141)
三、装饰生日蛋糕·····	(144)
四、蛋糕装饰果冻的转移·····	(145)
第八章 什锦糕点和甜食 ·····	(147)

一、泡夫糕点及其变种	(147)
1. 制作泡夫糕点的规则	(148)
2. 擀压和折叠面团	(148)
3. 奶油片	(149)
4. 奶酪棍	(150)
5. 拿破仑	(150)
6. 肉饼壳(Patty Shell)	(151)
7. 半圆形酥饼(Turnover)	(151)
8. 肉蛋馅饼(Vol-au-Vent)	(151)
9. 奶油角(女士的发髻, Lady Lock)	(152)
10. 棕榈树叶(猪耳朵)	(153)
11. 蝴蝶	(153)
12. 苹果馅酥饼(用泡夫面团制作)	(154)
13. 风车	(155)
14. 圆顶馅饼(Pâte Dome)	(155)
15. 四指油酥饼	(156)
16. Pithivier	(156)
二、手指酥卷和奶油泡夫甜食的技术	(157)
1. 注意事项	(157)
2. 奶油一口酥(Croquembouche)	(158)
3. Polka烘饼	(159)
4. 法式炸面饼圈(Doughnuts)	(159)
5. 天鹅奶油泡夫	(160)
6. 手指形酥卷(Éclairs)	(160)
7. 奶油泡夫壳和篮	(161)
8. 奇异香蕉	(162)
9. St. Honore	(162)
10. 蜜蜂窝	(163)
11. 油煎酥角	(163)

12. 夹心酥球(Profiteroles, Hors d'Oeuvre泡夫)·····	(163)
13. 穆斯林的头巾(Turban)·····	(164)
14. 老姆糕·····	(169)
三、糖霜甜食的制作技术·····	(171)
1. 制作最好的糖霜应遵循的规则·····	(172)
2. 天鹅糖霜、提篮糖霜、字母糖霜·····	(173)
3. 德式糖霜大蛋糕·····	(174)
4. Schaum德式大蛋糕·····	(175)
5. 糖霜蘑菇·····	(175)
6. 糖霜冰淇淋·····	(176)
7. 糖霜鸟巢或糖霜壳·····	(176)
8. 糖霜馅饼壳·····	(176)
9. 糖霜甜酥糕(Kisses)·····	(177)
10. 其他花色的糖霜·····	(177)
四、糖霜·····	(178)
五、什锦糕点·····	(178)
1. 巧克力盒·····	(178)
2. 奶油杏仁糕点·····	(179)
3. 拿破仑·····	(179)
4. 奇妙果冻卷·····	(180)
5. 奶油泡夫提篮和天鹅·····	(180)
6. 指形酥卷·····	(181)
7. 水果馅饼(Fruit Tartlet)·····	(182)
8. 奶油杏仁馅饼·····	(182)
9. 冻糕(Parfait)·····	(183)
10. 轿式马车(Coupe)·····	(184)
六、制作冰淇淋甜食的技术·····	(185)
1. 烤Alaska尊贵蛋糕·····	(186)
2. Alaska甜瓜·····	(187)

3. 奇异橘子·····	(187)
4. 热带椰子甜食·····	(187)
5. 新鲜菠萝快乐甜食·····	(187)
6. 巧克力杯冰淇淋·····	(188)
7. 水果奶油冻·····	(189)
8. 白雪公主·····	(189)
9. 奇异香蕉·····	(189)
10. 牛奶葡萄冰淇淋·····	(189)
11. Appareil à Bombe·····	(189)
12. 饼干果子冰淇淋·····	(190)
13. 奶油冻·····	(190)
14. 糖渍点心·····	(190)
15. 冰淇淋鸭舌帽(Ice Cream Bombe)·····	(190)
16. 冰淇淋鸭舌帽的脱模·····	(191)
17. 冰淇淋鸭舌帽的切片和食用·····	(192)
18. 草莓鸭舌帽·····	(192)
19. 卡门(Carmen)冰淇淋鸭舌帽·····	(192)
20. 圣代冰淇淋(Sundae)·····	(193)
21. 香蕉劈(Banana Split)·····	(193)
22. 奶昔(Milk Shake)·····	(193)
23. 苏打冰淇淋·····	(193)
24. 司帕牟尼(Spumoni)·····	(193)
25. 卡萨塔(Cassata)·····	(194)
26. 冰淇淋派·····	(194)
27. 雪球·····	(194)
28. 桃子美尔芭(Peach Melba)·····	(194)
29. 冷冻糖霜·····	(195)
30. 冰冻指形酥卷·····	(195)
31. 冰淇淋泡夫·····	(195)