

新版 XINBAN

面包配方


薛文通 主编 李里特 主审

Xinban

Mianbao Peifang

· 面包 · MIANBAO



 中国轻工业出版社

新版

Xinban Mianbao Peifang

面包配方

薛文通 主编 李里特 主审

新版食品配方系列丛书

- 《新版饮料配方》
- 《新版冰淇淋配方》
- 《新版肉制品配方》
- 《新版乳制品配方》
- 《新版配制酒配方》
- 《新版糕点配方》
- 《新版面包配方》
- 《新版蛋糕配方》
- 《新版饼干配方》
- 《新版休闲食品配方》
- 《新版调味品配方》
- 《新版方便食品配方》



ISBN 7-5019-3402-9



9 787501 934027 >

ISBN 7-5019-3402-9/TS · 2049

定价：25.00元


新版

面包配方

薛文通 主 编
李里特 主 审
刘晓毅 副主编
王 韵 李寿佳
鲁战会 江正强

李再贵
赵凤敏

参 编

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

新版面包配方/薛文通主编. —北京:中国轻工业出版社,2002.1

ISBN 7-5019-3402-9

I. 新… II. 薛… III. ①面包-食品加工②面包-食品加工-配方 IV. TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第067113号

责任编辑:沈力匀

策划编辑:沈力匀 责任终审:滕炎福 封面设计:崔云

版式设计:丁夕 责任校对:燕杰 责任监印:胡兵

*

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>

联系电话:010-65241695

印 刷:中国人民警官大学印刷厂

经 销:各地新华书店

版 次:2002年1月第1版 2002年1月第1次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:16

字 数:435千字 印数:1-5000

书 号:ISBN 7-5019-3402-9/TS·2049

定 价:25.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

目 录

第一章 概述	(1)
第一节 面包的历史和发展现状	(1)
一、面包文化史	(1)
二、面包业的现状与发展	(3)
三、冷冻面包的发展	(6)
第二节 面包的特点和分类	(6)
一、面包的特点	(6)
二、面包的分类	(7)
第二章 面包的原辅材料	(10)
第一节 基本原料	(10)
一、面粉	(10)
二、酵母	(14)
三、盐	(17)
四、水	(18)
第二节 主要配料及功能	(20)
一、糖	(20)
二、油脂	(22)
三、蛋品	(25)
四、乳制品	(26)
第三节 其他辅料	(27)
一、面包添加剂	(27)
二、调味料	(32)

第三章 面包的制作工艺及原理	(34)
第一节 主要设备及工具	(34)
一、设备.....	(34)
二、工具.....	(36)
三、其他工具.....	(38)
第二节 面包制作的工艺流程	(38)
一、面团的搅拌.....	(38)
二、面团的基础饧发.....	(40)
三、分割、撮圆.....	(41)
四、中间饧发.....	(41)
五、成形.....	(42)
六、最后饧发.....	(42)
七、烘烤.....	(43)
八、面包的冷却、装饰与包装.....	(46)
第三节 面包的生产方法	(47)
一、一次发酵法.....	(47)
二、二次发酵法.....	(49)
三、快速发酵法.....	(50)
四、过夜种子发酵法.....	(52)
五、冷冻面团法.....	(53)
六、老面发酵法.....	(54)
第四节 面包的检测	(55)
第五节 面包加工中常出现的问题及解决方法	(58)
第四章 各式面包的配方与制作	(62)
第一节 硬质面包	(62)
一、法国面包(一).....	(62)
二、法国面包(二).....	(63)

三、法国面包(三)	(63)
四、法国面包(四)	(64)
五、法国面包(五)	(65)
六、法兰西面包	(65)
七、辫子面包	(66)
八、辫子花面包	(67)
九、法式辫子面包	(67)
十、法式长棍(一)	(68)
十一、法式长棍(二)	(69)
十二、麸皮长棍	(69)
十三、阿拉伯面包	(70)
十四、俄式大圆球面包	(71)
十五、德国面包	(72)
十六、德国黑面包	(73)
十七、维也纳面包(一)	(74)
十八、维也纳面包(二)	(75)
十九、意大利面包(一)	(76)
二十、意大利面包(二)	(77)
二十一、意大利面包棒	(78)
二十二、伊朗面包	(79)
二十三、英国茅屋面包	(79)
二十四、菲律宾面包	(80)
二十五、菲式棍子面包	(81)
二十六、普鲁士面包	(82)
二十七、爱尔兰面包	(83)
二十八、罗旺斯法棍	(83)
二十九、棒状面包	(84)
三十、面包杖	(84)
三十一、面包棒	(85)

三十二、牛奶硬面包	(86)
三十三、硬式小面包	(86)
三十四、芝麻面包圈	(87)
三十五、普通面包圈	(88)
三十六、奶油面包圈	(89)
三十七、蜂蜜面包圈	(90)
三十八、枣椰子和硬壳果面包	(90)
三十九、硬面包卷	(91)
四十、杏仁味开口面包	(92)
四十一、葡萄干面包	(93)
四十二、葡萄干十字形小面包	(94)
四十三、桧木面包	(94)
四十四、塞义克面包	(95)
四十五、罗宋面包	(96)
四十六、啤酒面包	(98)
四十七、朗姆酒面包	(98)
四十八、塔富得面包	(99)
四十九、萨瓦汉面包	(100)
五十、农夫面包	(101)
五十一、酸面包	(102)
五十二、硬质奶油棒	(102)
五十三、硬质奶油罗宋	(103)
五十四、硬质芝麻忌士条	(104)
五十五、硬质面包圈及奶油小球	(104)
五十六、木质面包棒	(105)
五十七、木材面包	(106)
第二节 软质面包	(106)
一、白面包(一)	(106)
二、白面包(二)	(107)

三、白面包(三)	(108)
四、普通牛奶小面包	(108)
五、改良白面包	(108)
六、甜小品	(109)
七、甜面包(一)	(110)
八、甜面包(二)	(110)
九、甜面包(三)	(111)
十、甜面包(四)	(112)
十一、甜面包(五)	(112)
十二、小甜面包	(113)
十三、甜罗宋面包	(114)
十四、瑞士甜面包	(115)
十五、美式甜面包	(116)
十六、日本甜面包	(117)
十七、葡萄牙甜面包	(117)
十八、哈密瓜甜面包	(118)
十九、普通圆甜面包	(119)
二十、鸡蛋甜面包	(120)
二十一、软式法国小面包	(121)
二十二、精制面包卷	(122)
二十三、咸面包(一)	(122)
二十四、咸面包(二)	(123)
二十五、蛋白咸面包	(124)
二十六、奶油面包	(125)
二十七、蛋奶面包	(126)
二十八、奶油鸡蛋面包	(127)
二十九、田螺面包(一)	(127)
三十、田螺面包(二)	(128)
三十一、奶油软式小面包	(129)

三十二、牛奶鸡蛋面包	(130)
三十三、英式蛋奶面包	(131)
三十四、奶酪面包	(131)
三十五、奶油裂口面包	(132)
三十六、黑森林面包	(133)
三十七、芝麻面包	(133)
三十八、日本口袋面包	(134)
三十九、小圆面包	(134)
四十、古力别克	(136)
四十一、辫子面包(一)	(137)
四十二、辫子面包(二)	(138)
四十三、日本式主食面包	(138)
四十四、俄式面包(古力其)	(139)
四十五、墨西哥面包	(141)
四十六、雪霜面包	(141)
四十七、枣泥卷面包	(142)
四十八、花式豆沙排	(142)
四十九、鲜奶椰丝(一)	(143)
五十、鲜奶椰丝(二)	(144)
五十一、椰子卷	(144)
五十二、奶酥包	(145)
五十三、奶油卷	(146)
五十四、花结面包	(148)
五十五、奶油牛舌面包	(149)
五十六、芝麻土司(一)	(150)
五十七、芝麻土司(二)	(150)
五十八、标准土司面包(一)	(151)
五十九、标准土司面包(二)	(152)
六十、高成分土司面包	(153)

六十一、奶油甜土司(一)	(153)
六十二、奶油甜土司(二)	(154)
六十三、奶油甜土司(三)	(154)
六十四、提子土司	(155)
六十五、哈密瓜土司	(156)
六十六、豇豆土司	(156)
六十七、白土司	(157)
六十八、全麦土司(一)	(158)
六十九、全麦土司(二)	(158)
七十、蜂蜜土司(一)	(159)
七十一、蜂蜜土司(二)	(160)
七十二、奶油花生土司	(161)
七十三、鲜奶土司	(162)
七十四、鲜奶土司(椒盐型)	(163)
七十五、高级鲜奶土司	(163)
七十六、黑白土司	(164)
七十七、葡萄干土司	(165)
七十八、高蛋白土司	(165)
七十九、超软土司	(166)
八十、草莓土司	(167)
八十一、樱桃土司	(168)
八十二、法国土司	(168)
八十三、英国土司	(169)
八十四、果酱土司	(170)
八十五、水果土司	(170)
八十六、葡萄干甜土司	(171)
八十七、豆沙土司	(172)
八十八、椰丝土司	(173)
八十九、小餐包	(173)

九十、菠萝包	(174)
九十一、奶油羊角筒	(175)
九十二、葡萄干小面包	(176)
九十三、苹果酱面包	(177)
九十四、果酱花卷	(178)
九十五、芝麻牛角包	(179)
九十六、肉松卷	(179)
九十七、奶油夹心面包	(180)
九十八、佛手面包	(181)
九十九、火腿面包	(182)
一〇〇、什锦面包	(183)
一〇一、红波忌土条	(183)
一〇二、软面包	(184)
一〇三、菠萝面包	(185)
一〇四、豆沙卷面包	(185)
一〇五、弥月面包	(186)
一〇六、菲律宾奶油面包	(187)
一〇七、法式奶油圆球面包	(188)
一〇八、菊花形面包	(189)
一〇九、法式土豆泥面包	(190)
一一〇、柠檬面包	(190)
一一一、美式凤梨面包	(191)
一一二、咖啡核桃卷	(192)
一一三、圣诞水果面包	(193)
一一四、月牙面包	(193)
一一五、马铃薯小餐包	(194)
一一六、高级牛奶小面包	(195)
一一七、主食面包	(195)
一一八、美国主食面包	(196)

一一九、墨西哥面包	(196)
一二〇、日本主食面包	(197)
一二一、英国主食白面包	(198)
一二二、瑞士面包	(198)
一二三、经济面包	(199)
一二四、简易面包	(199)
一二五、大方包(一)	(200)
一二六、大方包(二)	(200)
一二七、奶油面包	(203)
一二八、乳白面包	(203)
一二九、面包圈	(204)
一三〇、大圆面包	(205)
一三一、槽子面包	(206)
一三二、菱形面包	(207)
一三三、羊角小面包	(208)
一三四、皮夹子面包	(208)
一三五、排包	(209)
一三六、橙味面包	(210)
一三七、奶油大辫圈面包	(211)
一三八、奶油面包	(212)
一三九、奶油淇淋面包	(213)
一四〇、奶油方格面包	(214)
一四一、冰花面包	(215)
一四二、酥蛋面包(一)	(216)
一四三、酥蛋面包(二)	(217)
一四四、广式酥蛋面包	(218)
一四五、牛奶菠萝面包	(219)
一四六、帕斯特面包	(220)
一四七、奥林奇面包	(221)

一四八、葡萄干面包排	(222)
一四九、大圆奶油水果面包	(224)
一五〇、糖冬瓜甜面包	(225)
一五一、奶油梅花面包	(225)
一五二、古鲁齐	(226)
一五三、水果辫花面包	(227)
一五四、提子面包	(228)
一五五、花卷式白葡萄干面包	(229)
第三节 脆皮面包	(230)
一、脆皮小餐包	(230)
二、咸小品	(230)
三、新西兰开花面包	(231)
四、德式面包	(232)
五、巴勒斯坦面包	(232)
六、细棍子面包	(233)
七、法式短棍	(234)
八、法式老酵面包	(235)
九、牛奶棍子面包	(236)
十、芝麻棍子面包	(237)
十一、荷兰脆皮面包	(237)
十二、罗宋面包	(238)
十三、咸罗宋面包	(239)
十四、高级罗宋面包	(240)
十五、酥底罗宋面包	(240)
十六、黑仑面包	(241)
十七、小白脱周力克	(242)
十八、硬壳面包	(243)
第四节 其他花色面包	(243)
丹麦面包	(243)

一、基础丹麦面包	(244)
二、丹麦式丹麦面包	(245)
三、美式低档丹麦面包	(246)
四、美式中档丹麦面包	(247)
五、美式高档丹麦面包	(247)
六、丹麦人造奶油面包	(250)
七、丹麦果酱面包	(250)
八、橘子克林姆面包排	(251)
九、丹麦凤梨	(253)
十、丹麦羊角包	(253)
十一、丹麦黄桃	(254)
十二、丹麦花朵	(254)
十三、丹麦柠檬	(255)
十四、丹麦风车	(255)
十五、丹麦菊花	(256)
十六、丹麦船	(256)
十七、丹麦热狗	(257)
十八、丹麦火腿	(257)
十九、丹麦提子	(258)
二十、丹麦车轮	(258)
二十一、丹麦咖喱饺	(259)
二十二、丹麦水果塔	(259)
二十三、丹麦豆沙排	(260)
二十四、丹麦肉桂面包	(261)
二十五、丹麦水蜜桃面包	(261)
二十六、丹麦式黄桃面包	(262)
二十七、丹麦式草莓酱面包	(262)
二十八、丹麦式栗子面包	(264)
二十九、丹麦式苹果酱面包	(264)

三十、芝麻羊角面包	(265)
三十一、丹麦淇淋面包	(266)
三十二、奶油咸包	(267)
三十三、酥皮面包	(268)
三十四、香蕉酱面包	(269)
三十五、蟹蚶面包	(270)
三十六、丹麦土司	(271)
三十七、奶味羊角面包	(272)
三十八、奶油牛角面包	(273)
三十九、椒盐羊角面包	(273)
四十、新月形面包	(274)
四十一、奶油咸面包	(275)
四十二、奶油圆锥形面包	(276)
四十三、奶油起酥小面包	(276)
四十四、奶油螺丝卷面包	(277)
夹馅面包	(278)
一、杏仁面包	(278)
二、小麦胚芽蜂蜜葡萄干面包(一次发酵法)	(279)
三、葡萄干面包(二次发酵法)	(280)
四、马铃薯雪花小面包	(281)
五、葱油小面包	(281)
六、肉桂奶油面包	(282)
七、花生奶油面包	(283)
八、牛角面包	(284)
九、奶油椰蓉面包	(285)
十、木鱼奶油夹心面包	(286)
十一、叉烧面包(广式)	(287)
十二、焗叉烧餐包	(288)
十三、发面苹果排	(289)

十四、发面螺丝转(港式面包)	(290)
十五、酥什克(发面小圈)	(291)
十六、牛奶椰蓉面包	(293)
十七、新月形面包(一)	(294)
十八、新月形面包(二)	(294)
十九、巧克力花生卷	(295)
二十、清糖面包	(296)
二十一、椰蓉木鱼面包	(297)
二十二、椰蓉面包	(298)
二十三、计司椰蓉面包	(299)
二十四、椰丝核桃面包	(300)
二十五、咖喱牛肉面包	(301)
二十六、甜肉面包	(302)
二十七、淇淋面包	(303)
二十八、芝麻面包	(304)
二十九、芝麻面包卷	(305)
三十、果酱小面包	(305)
三十一、桂皮卷筒面包	(306)
三十二、巧克力夹心面包	(307)
三十三、牛肉面包排	(308)
三十四、鸡肉面包排	(309)
三十五、咖喱猪肉面包排	(310)
三十六、大马哈鱼面包排	(311)
三十七、灌肠面包	(311)
三十八、辫花猪肉馅面包	(312)
三十九、糖渣小面包	(313)
四十、皮塔面包(一)	(314)
四十一、皮塔面包(二)	(315)
四十二、粟米面包	(316)