

AN ENCYCLOPEDIA OF *Bread*

主编/王森

面包烘焙 新食典

so easy!!

轻松上手，
一本足够！

近**200**款人气面包

品味**美妙** & 手作心情
尽享面包烘焙好时光



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

AN ENCYCLOPEDIA OF

Bread

面包烘焙新食典

主编/王森



青岛出版社 | 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE | 全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

面包烘焙新食典 / 王森主编. — 青岛 : 青岛出版社, 2014.11

ISBN 978-7-5552-1202-7

I. ①面… II. ①王… III. ①面包 - 烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第263320号

面包烘焙新食典

组织编写  工作室

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 朋福东 孙安廷 韩俊堂 韩 磊 顾碧清 武 文
苏 园 乔金波 李怀松 杨 玲 王启路 成 圳

文字校对 邹 凡

摄 影 苏 君

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 贺 林

特邀编辑 宋总业

装帧设计 毕晓郁 宋修仪

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2015年2月第1版 2015年2月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米 × 1010毫米)

印 张 20

书 号 ISBN 978-7-5552-1202-7

定 价 49.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

目 contents 录

面包理论 CHAPTER 1

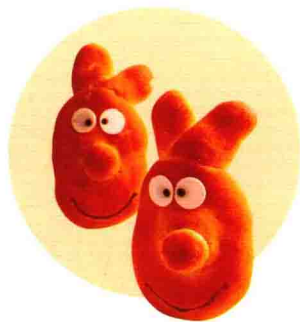


- 一、面包的发展演变历史-12
- 二、面包的分类-15
- 三、面包的原料-19
- 四、制作面包的基本步骤-29

软质面包 CHAPTER 2



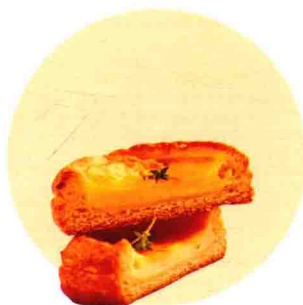
- 牛奶甜面包-42
- 山药面包-44
- 抹茶红豆三角面包-46
- 杂粮玉米面包-48
- 芝士玉米面包-50
- 番茄面包-52
- 抹茶红豆吐司-54
- 巧克力菠萝面包-56
- 全麦哈斯面包-58
- 水果洛夫面包-60
- 无花果酸奶面包-62
-  菠萝包-64
- 夏威夷小面包-66
-  红豆面包-67
- 玉米面包-68



- 玉米鲜奶吐司-70
- 蜂蜜柚子茶吐司-72
-  花生面包-74
- 蓝莓面包-76
- 栗子面包-78
- 牛奶面包-80
- 巧克力面包-81
- 葡萄干吐司-82
-  肉松卷-84
-  香葱面包-86
- 芝士棒-88
- 小老鼠面包-90
- 小狗面包-92
- 奶露面包-94
- 长耳狗-95

松质面包

CHAPTER 3



螃蟹面包-96
 瓢虫面包-97
 兔子狗-98
 维尼熊-100
 小精灵-101
 小猫面包-102
 小乌龟-104
 雪白奶酪面包-106
 黄波乳酪牛肉面包-108
 大阪烧-110
 大理石奶酪面包-112
 咖喱牛肉面包-114
 巧克力麻薯面包-116
 意式蘑菇火腿面包-118
 珍珠糖面包-120
 意大利综合香料面包-121
 法式芥末香肠面包-122
 风味红豆馅面包-124
 维也纳巧克力棒-126
 酱油风味面包-128
 维也纳柳橙面包棒-129
 牛奶哈斯-130
 核桃面包-132
 红豆哈斯-134
 核桃餐包-135
 核桃葡萄面包-136
 核桃红豆面包-138

奇异果丹麦-140
 香肠丹麦-142
 苹果丹麦-143
 栗子泥丹麦-144
 巧克力杏仁丹麦-146
 蓝莓丹麦-148
 火腿芝士可颂-149
 丹麦羊角面包-150
 花生巧克力可颂-151
 焦糖苹果丹麦-152
 栗子长条丹麦-153





重油面包 CHAPTER 4



- 巧克力布里欧面包-176
- 百香果布里欧面包-177
- 布里欧夹心面包-178
- 布鲁斯面包-180
- 黑白巧克力布里欧面包-182
- 拿铁鲁-184
- 抹茶布里欧面包-186
- 布里萨努-187
- 布里欧坚果-188
- 布里欧瑞斯卷-190
- 咕咕洛夫面包-192
- 王冠-194
- 潘妮多拉-195
- 潘纳多妮面包-196
- 史多伦面包-198
- 焦糖葡萄面包-200
- 欧陆面包-202



- 奶酪坚果可颂-154
- 培根可颂-155
- 杏仁可颂-156
- 芝士派可颂-157
- 草莓水果丹麦-158
- 花生杏仁丹麦面包-160
- 坚果丹麦-161
- 焦糖香蕉丹麦-162
- 咖啡丹麦-163
- 克林姆奶油丹麦-164
- 柳橙丹麦-165
- 奶油酥饼-166
- 富士山面包-168
- 北海道金砖吐司-170
- 可颂-172
- 可颂夹心面包-174

法式面包

CHAPTER 5



法国棍子面包-204

脆皮吐司-206



法国圆形面包-207

巴塔-208

粗形法国面包-209

法国乡村长棍面包-210

乡村帮库面包-212

乡村迪克面包-213

乡村拐杖面包-214

乡村方块面包-216

乡村法式面包-217

农家面包-218

乡村蔓越莓-220

法式奶油洛夫面包-221

法式吐司-222

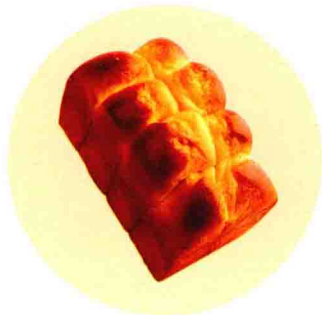
农家麻辣面包-223

法国面包-224

普罗面包-226

法国起司-227

法式长棍-228



德式面包

CHAPTER 6



德式农夫面包-230

德式乡村蘑菇面包-231

德式啤酒棒-232

德式全麦面包-234

德式田园面包-236

德式乡村烟袋面包-238

创意葡萄面包-240

创意蝎子面包-242

南瓜脸谱面包-244

艺术创意羊角面包-246

太阳花面包-248

英式面包

CHAPTER 7



长条丹麦吐司-250

肉桂核桃吐司-252

大理石面包-253

黑芝麻芝士吐司-254

蔓越莓吐司-256

米饭核桃吐司-258

燕麦吐司-260

紫米吐司-262

原味吐司-264

葡萄吐司-266

奶酪吐司-268





欧式面包 CHAPTER 8

- 菠菜核桃面包-270
- 马铃薯面包-271
- 法式棍子面包-272
- 黑麦芝士面包-274
- 红萝卜面包-276
- 红糖核桃提子面包-278
-  花生面包-280
- 卡士达香蕉面包-282
- 迷迭香起司棒-284
- 墨鱼芝士面包-286
- 奶油坚果面包-288
-  长形乡村面包-290
-  法式麦穗面包-292
-  乡村胚芽面包-294
-  裸麦面包-296
- 裸麦水果面包-298



日式小面包 CHAPTER 9

- 日式红豆面包-300
-  贝果-302
- 粗糙面包-304
- 法国牛奶面包-306
- 法式培根面包-308
- 番茄佛卡夏-309
- 皇冠面包-310
- 牛角面包-312
- 圆饼富卡香-314



AN ENCYCLOPEDIA OF *Bread*

主编/王森

面包烘焙 新食典

so easy!!

轻松上手，
一本足够！

近**200**款人气面包

品味**美妙** & 手作心情

尽享面包烘焙好时光



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

AN ENCYCLOPEDIA OF

Bread

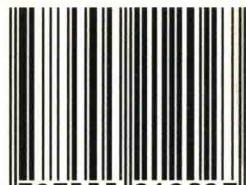
面包烘焙 新食典

面包，是清晨醒来后甜蜜的问候，是午后困顿时提神的表情，是巧手妈妈给宝贝的贴心呵护，是甜蜜情侣情到深处的你依我依。它是几千年前，一个粗心奴隶犯下的美丽错误；它是几千年后，无数人为之痴狂的烘焙之王！细腻松软的软质面包，奶香浓郁的松质面包，组织绵密的重油面包，皮脆心软的法式面包，口感绵甜的英式面包……品评面包的美妙，感悟生命的美好。

建议上架：生活类 美食类

ISBN 978-7-5552-1202-7 定价：49.80元

ISBN 978-7-5552-1202-7



9 787555 212027 >

AN ENCYCLOPEDIA OF

Bread

面包烘焙新食典

主编/王森

 青岛出版社 | 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE | 全国百佳图书出版单位

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

图书在版编目 (CIP) 数据

面包烘焙新食典 / 王森主编. — 青岛 : 青岛出版社, 2014.11

ISBN 978-7-5552-1202-7

I. ①面… II. ①王… III. ①面包 - 烘焙 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第263320号

面包烘焙新食典

- 组织编写  工作室
- 主 编 王 森
- 副 主 编 张婷婷
- 参编人员 朋福东 孙安廷 韩俊堂 韩 磊 顾碧清 武 文
苏 园 乔金波 李怀松 杨 玲 王启路 成 圳
- 文字校对 邹 凡
- 摄 影 苏 君
- 出版发行 青岛出版社
- 社 址 青岛市海尔路182号 (266061)
- 本社网址 <http://www.qdpub.com>
- 邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026
- 策划组稿 周鸿媛
- 责任编辑 贺 林
- 特邀编辑 宋总业
- 装帧设计 毕晓郁 宋修仪
- 制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司
- 印 刷 荣成三星印刷有限公司
- 出版日期 2015年2月第1版 2015年2月第1次印刷
- 开 本 16开 (710毫米 × 1010毫米)
- 印 张 20
- 书 号 ISBN 978-7-5552-1202-7
- 定 价 49.80元
-

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

相传很久以前，在埃及有一个粗心的奴隶，他在为主人做面饼坯时睡着了。于是生面饼悄无声息地开始了膨胀、发酵。他醒来后，担心主人责怪，匆忙把发酵过的饼塞进炉子里烘烤。不成想，这样烤出来的饼更为松软，更加让主人喜欢。从此，埃及人开始探索用酵母菌制作食物，也就出现了第一代面包师。

现今，面包已经走入寻常百姓家，并且有了更丰富的种类。不仅有传统的脆皮面包、法式面包等，更有口味多变的花色面包、调理面包、丹麦面包等。而面包之于国人，不仅仅是一种主食，更是一种改变口味的调剂品。

当然，不管面包花样如何改变，它依然是深受人们欢迎的美食，也最能考验一个西点师的制作功底。为了能给喜爱面包制作的人一点参考，并对现有的面包种类做了小结，于是便有了《面包烘焙新食典》这样一本书。书中涵盖了近200款不同种类的面包，并且附上详细的制作过程图解，让喜爱面包的您可以制作出完美的面包。

当你守在烤箱旁，闻到空中飘来的甜蜜气息，突然就会觉得所有的等待和辛苦都是值得的。没有各种防腐剂、色素、添加剂。自制的，才是最健康的。翻开下一页，一起动手制作这些幸福健康的面包吧……



作者简介

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，教学培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他著有《妈妈手工坊——健康无添加的酥软蛋糕》《妈妈手工坊——健康无添加的糖果·果酱》《妈妈手工坊——健康无添加的手工面包》《妈妈手工坊——健康无添加的爱心饼干》《甜蜜浪漫手工巧克力》《浓情蜜意花式咖啡》《蛋糕裱花大全》等几十本专业书籍及光盘。



朋福东 本书主要编写者



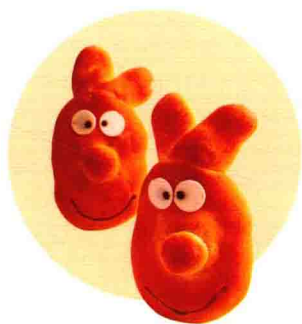
王森 本书主编

目 contents 录

面包理论 CHAPTER 1



- 一、面包的发展演变历史-12
- 二、面包的分类-15
- 三、面包的原料-19
- 四、制作面包的基本步骤-29



软质面包 CHAPTER 2



牛奶甜面包-42

山药面包-44

抹茶红豆三角面包-46

杂粮玉米面包-48

芝士玉米面包-50

番茄面包-52

抹茶红豆吐司-54

巧克力菠萝面包-56

全麦哈斯面包-58

水果洛夫面包-60

无花果酸奶面包-62

菠萝包-64

夏威夷小面包-66

红豆面包-67

玉米面包-68

玉米鲜奶吐司-70

蜂蜜柚子茶吐司-72



花生面包-74

蓝莓面包-76

栗子面包-78

牛奶面包-80

巧克力面包-81

葡萄干吐司-82



肉松卷-84



香葱面包-86

芝士棒-88

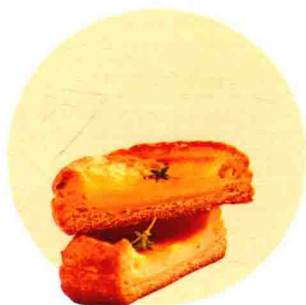
小老鼠面包-90

小狗面包-92

奶露面包-94

长耳狗-95





松质面包 CHAPTER 3



螃蟹面包-96

瓢虫面包-97

兔子狗-98

维尼熊-100

小精灵-101

小猫面包-102

小乌龟-104

雪白奶酪面包-106

黄波乳酪牛肉面包-108

大阪烧-110

大理石奶酪面包-112

咖喱牛肉面包-114

巧克力麻薯面包-116

意式蘑菇火腿面包-118

珍珠糖面包-120

意大利综合香料面包-121

法式芥末香肠面包-122

风味红豆馅面包-124

维也纳巧克力棒-126

酱油风味面包-128

维也纳柳橙面包棒-129

牛奶哈斯-130

核桃面包-132

红豆哈斯-134

核桃餐包-135

核桃葡萄面包-136

核桃红豆面包-138

奇异果丹麦-140

香肠丹麦-142

苹果丹麦-143

栗子泥丹麦-144

巧克力杏仁丹麦-146

蓝莓丹麦-148

火腿芝士可颂-149

丹麦羊角面包-150

花生巧克力可颂-151

焦糖苹果丹麦-152

栗子长条丹麦-153





重油面包 CHAPTER 4



- 巧克力布里欧面包-176
- 百香果布里欧面包-177
- 布里欧夹心面包-178
- 布鲁斯面包-180
- 黑白巧克力布里欧面包-182
- 拿铁鲁-184
- 抹茶布里欧面包-186
- 布里萨努-187
- 布里欧坚果-188
- 布里欧瑞斯卷-190
- 咕咕洛夫面包-192
- 王冠-194
- 潘妮多拉-195
- 潘纳多妮面包-196
- 史多伦面包-198
- 焦糖葡萄面包-200
- 欧陆面包-202



- 奶酪坚果可颂-154
- 培根可颂-155
- 杏仁可颂-156
- 芝士派可颂-157
- 草莓水果丹麦-158
- 花生杏仁丹麦面包-160
- 坚果丹麦-161
- 焦糖香蕉丹麦-162
- 咖啡丹麦-163
- 克林姆奶油丹麦-164
- 柳橙丹麦-165
- 奶油酥饼-166
- 富士山面包-168
- 北海道金砖吐司-170
- 可颂-172
- 可颂夹心面包-174

法式面包

CHAPTER 5



法国棍子面包-204

脆皮吐司-206



法国圆形面包-207

巴塔-208

粗形法国面包-209

法国乡村长棍面包-210

乡村帮库面包-212

乡村迪克面包-213

乡村拐杖面包-214

乡村方块面包-216

乡村法式面包-217

农家面包-218

乡村蔓越莓-220

法式奶油洛夫面包-221

法式吐司-222

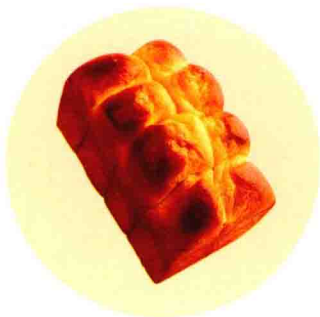
农家麻辣面包-223

法国面包-224

普罗面包-226

法国起司-227

法式长棍-228



德式面包

CHAPTER 6



德式农夫面包-230

德式乡村蘑菇面包-231

德式啤酒棒-232

德式全麦面包-234

德式田园面包-236

德式乡村烟袋面包-238

创意葡萄面包-240

创意蝎子面包-242

南瓜脸谱面包-244

艺术创意羊角面包-246

太阳花面包-248

英式面包

CHAPTER 7



长条丹麦吐司-250

肉桂核桃吐司-252

大理石面包-253

黑芝麻芝士吐司-254

蔓越莓吐司-256

米饭核桃吐司-258

燕麦吐司-260

紫米吐司-262

原味吐司-264

葡萄吐司-266

奶酪吐司-268

