

Tradition and Reform of
Japanese bread

日本面包师
的经典配方



王森世界名厨学院
WANGSEN WORLD MASTER CHEF ACADEMY

王 森 / 主编



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

Tradition and Reform of
Japanese bread

日本面包师的 经典配方



传统欧式面包与经典日式面包完美组合
更加适合亚洲人的口味

收录多位日本面包师零失败独家经典配方
上千张步骤图片解析面包制作全过程
随书附赠面包制作视频，还原大师课堂内容

一本书，带你开启名厨之路

上架建议：烹饪菜谱

了解更多...



中国轻工业出版社二维码

ISBN 978-7-5184-2429-0



9 787518 424290 >

定价：88.00元

Tradition and Reform of
Japanese Bread



日本面包师
的经典配方



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

日本面包师的经典配方 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2019.5

(王森世界名厨学院)

ISBN 978-7-5184-2429-0

I. ①日… II. ①王… III. ①面包 - 烘焙 IV. ①TS213.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 060924 号

责任编辑: 马 妍

策划编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 伍毓泉

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

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: 北京富诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2019年5月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 11

字 数: 150千字

书 号: ISBN 978-7-5184-2429-0 定价: 88.00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

190225S1X101ZBW





目录 CONTENTS

理论

| | | | |
|---------------------|-----------|------------------------|-----------|
| 01 日式面包起源与发展 | 10 | 03 主要工具介绍 | 16 |
| 日本小麦与面包的发展 | 10 | | |
| 日本面包技术的发展 | 10 | 04 面包的基本制作与材料作用 | 20 |
| 02 日本面粉 | 12 | 搅拌 | 20 |
| 日本、法国与中国面包常用粉对比 | 12 | 发酵 | 22 |
| 日本面粉等级划分 | 15 | 分割、预整形 | 30 |
| | | 整形与装饰 | 30 |
| | | 烘烤 | 35 |

日式改良面包

| | | | |
|--------|----|-------------|----|
| 德国结 | 39 | 条纹丹麦 | 64 |
| 法式咸派 | 42 | 布里欧修面团 | 66 |
| 抹茶乡村面包 | 45 | 原味布里欧修 | 68 |
| 潘妮朵妮 | 48 | 橙子布里欧修 | 70 |
| 巧克力史多伦 | 51 | 蜜瓜包 | 72 |
| 夏巴塔 | 54 | 奶油奶酪塔布里欧修 | 75 |
| 丹麦面团 | 56 | 芝麻贝果 | 78 |
| 核桃丹麦 | 59 | 格雷派饼与马铃薯包面团 | 80 |
| 焦糖苹果丹麦 | 62 | 格雷派饼 | 81 |

| | | | |
|---------------|----|-----------------|----|
| 马铃薯包 | 84 | 装饰与组装二：奶油奶酪越式法棍 | 90 |
| 越式法棍 | 87 | 装饰与组装三：炼乳花生越式法棍 | 91 |
| 装饰与组装一：火腿越式法棍 | 89 | | |

经典日式面包

| | | | |
|------------|-----|----------------|-----|
| 果子面包主面团 | 94 | 南瓜包 | 135 |
| 果子面包 | 96 | 牛奶卷 | 138 |
| 卡仕达酱奶油包 | 99 | 南瓜软丹麦 | 142 |
| 红豆面包 | 102 | 麻花形甜甜圈 | 145 |
| 北海道蜂蜜吐司 | 104 | 圆环形甜甜圈 | 148 |
| 葡萄干面包 | 107 | 洋葱面包 | 150 |
| 黑蜜吐司 | 110 | 料理面包 | 153 |
| 山行吐司 | 113 | 装饰与组装一：料理面包蔬菜版 | 155 |
| 咸面包面团 | 115 | 装饰与组装二：菌菇奶酪面包 | 156 |
| 咸面包（羊角形） | 117 | 装饰与组装三：金枪鱼面包 | 157 |
| 黄油卷（咸面包面团） | 120 | 蔬菜面包主面团 | 158 |
| 菠萝可可 | 123 | 火腿面包 | 160 |
| 马卡龙面包 | 127 | 马铃薯培根面包 | 162 |
| 咖喱包 | 131 | 西葫芦茄子面包 | 164 |



Tradition and Reform of
Japanese Bread


日本面包师
的经典配方



中国轻工业出版社

走进世界名厨学院系列图书

让世界名厨学院系列图书帮助你成为更加专业的匠人。

王森世界名厨学院邀请了国际上最顶尖的甜点、面包、翻糖、拉糖、巧克力工艺等顶级大师前来国内授课，让你不出国门就能在世界大师的课堂里徜徉。虽然你没有时间亲临大师的课堂现场，也不必遗憾，因为世界名厨这系列图书将是你最好的选择。

在这套系列图书中，我们不仅还原了大师们的课堂配方，更是总结了大师课堂上所强调的很多细节，注意与掌握这些细节，将会帮助读者从深度和广度上全方位地把握专业知识要领，提高甜点制作的成功率。

本系列图书的内容均来自各位世界级大师多年的教学实践总结，他们也都将自己的独门秘笈毫不吝惜地公之于众，针对学员在实际操作过程中普遍存在的问题以及常犯的错误，温馨地给出了相应的小贴士，让读者在学习的过程中不仅知其然，也能知其所以然。

虽说材料是有限的，但是经过不同的混合调配和组合，呈现的是完全不一样的状态和完成度。跟着大师一起学习，不管你是初学者，还是专业人士，都可以从不同的角度汲取所需要的知识。虽然配方变化多端，但是万变不离其宗，你总能从这套丛书中找到一些恒定不变的真理。

为了帮助读者更好地了解一些复杂配方的制作，我们还为一些配方专门附送了视频，读者可以通过扫描书中二维码，一目了然地知晓配方的具体制作过程。

目前已经出版的名厨系列书包括：《名厨甜点》《法式甜点》《欧式面包》《米其林甜点》《名厨西餐》《日本料理》《日本甜点大师的私房配方》《日本面包师的经典配方》，其中多本书荣获世界美食美酒图书大赛奖项、海峡两岸书籍设计优秀作品奖、中文繁体版权输出至中国台湾地区。希望这套丛书能为广大读者带来切实的帮助。

王森世界名厨学院编译组



感谢以上老师对中国烘焙行业的贡献



王森

作者简介

王森美食文创研发中心、王森咖啡西点西餐学校、《亚洲咖啡西点》杂志创始人，

首位加入Prosper Montagne美食俱乐部的中国人，被欧洲业界主流媒体称为中国的甜点魔术师。

联手300多位国际顶级名厨创办上海世界名厨中心，培养了多位世界面包冠军。

出版《王森世界名厨学院系列》《蛋糕裱花基础（升级版）（上下册）》《面包教科书》《天然酵母面包制作教科书》等多部畅销书，多本书荣获世界美食美酒大赛奖项、中文繁体版权输出到中国台湾地区。

电脑端：<https://www.wangsen.com/>

手机端：<https://m.wangsen.com/>

序

P R E F A C E

据相关报道称，在 2011 年时，日本每户家庭的面包消费金额有史以来第一次超过了大米。面包传入日本的历史有 500 年，急速发展的黄金时间是在近 150 年里。日本面包至今已成为世界烘焙市场上较成熟的面包体系之一。这是日本面包职人基于科学、技术和食材三方面的综合发展得到的结果，也因此，从科学技术的发展的角度来看，日式面包也会随之不断发展。

由于日本人自古以来喜欢吃软质食品，所以无论是传统欧式的硬质面包，还是日式自创的面包，多是以松软的质地为主。当然，支撑这种面包品质的不仅有面包职人本身的努力，也离不开日本面粉技术的强大支持。纵观日式面包发展的历程，也是通过学习、改良和创新自成为一个体系的，这个或许能对我们的烘焙产业发展有非常大的启发。

本书以日式面包发展为主线分类，列举日式改良的传统欧式面包和日本著名创新面包，邀请日本多位面包大师组成编写团队，讲述四十余款日式面包的制作流程和重点。在理论部分介绍日式面包操作重点与难点，并以面粉为切入点讲解日式、法式和中国面包的区别以及改良方法，希望对大家理解日式面包有助力作用。

最后，特别感谢世界名厨学院法系院长 Jean-Francois Arnaud、日系院长和泉光一、中村勇、小苍孝树、桥本泰之、壶井豪、野泽孝彦、津金一城等多位老师对本书的指导，也衷心感谢来自世界各地的百余位烘焙艺术大师对王森世界名厨学院的支持，对中国烘焙的助力。

王森世界名厨学院



目录 CONTENTS

理论

| | | | |
|---------------------|----|------------------------|----|
| 01 日式面包起源与发展 | 10 | 03 主要工具介绍 | 16 |
| 日本小麦与面包的发展 | 10 | | |
| 日本面包技术的发展 | 10 | 04 面包的基本制作与材料作用 | 20 |
| 02 日本面粉 | 12 | 搅拌 | 20 |
| 日本、法国与中国面包常用粉对比 | 12 | 发酵 | 22 |
| 日本面粉等级划分 | 15 | 分割、预整形 | 30 |
| | | 整形与装饰 | 30 |
| | | 烘烤 | 35 |

日式改良面包

| | | | |
|--------|----|-------------|----|
| 德国结 | 39 | 条纹丹麦 | 64 |
| 法式咸派 | 42 | 布里欧修面团 | 66 |
| 抹茶乡村面包 | 45 | 原味布里欧修 | 68 |
| 潘妮朵妮 | 48 | 橙子布里欧修 | 70 |
| 巧克力史多伦 | 51 | 蜜瓜包 | 72 |
| 夏巴塔 | 54 | 奶油奶酪塔布里欧修 | 75 |
| 丹麦面团 | 56 | 芝麻贝果 | 78 |
| 核桃丹麦 | 59 | 格雷派饼与马铃薯包面团 | 80 |
| 焦糖苹果丹麦 | 62 | 格雷派饼 | 81 |

| | | | |
|---------------|----|-----------------|----|
| 马铃薯包 | 84 | 装饰与组装二：奶油奶酪越式法棍 | 90 |
| 越式法棍 | 87 | 装饰与组装三：炼乳花生越式法棍 | 91 |
| 装饰与组装一：火腿越式法棍 | 89 | | |

经典日式面包

| | | | |
|------------|-----|----------------|-----|
| 果子面包主面团 | 94 | 南瓜包 | 135 |
| 果子面包 | 96 | 牛奶卷 | 138 |
| 卡仕达酱奶油包 | 99 | 南瓜软丹麦 | 142 |
| 红豆面包 | 102 | 麻花形甜甜圈 | 145 |
| 北海道蜂蜜吐司 | 104 | 圆环形甜甜圈 | 148 |
| 葡萄干面包 | 107 | 洋葱面包 | 150 |
| 黑蜜吐司 | 110 | 料理面包 | 153 |
| 山行吐司 | 113 | 装饰与组装一：料理面包蔬菜版 | 155 |
| 咸面包面团 | 115 | 装饰与组装二：菌菇奶酪面包 | 156 |
| 咸面包（羊角形） | 117 | 装饰与组装三：金枪鱼面包 | 157 |
| 黄油卷（咸面包面团） | 120 | 蔬菜面包主面团 | 158 |
| 菠萝可可 | 123 | 火腿面包 | 160 |
| 马卡龙面包 | 127 | 马铃薯培根面包 | 162 |
| 咖喱包 | 131 | 西葫芦茄子面包 | 164 |





理论



面包的发展离不开材料、工序、器具以及技术等方面的改良与创造，几种基础材料在生产中延伸出千万种样子，其中的奥秘和技巧可以用心思考、细心研究。