

跟着DVD轻松做面包



[跟着DVD轻松做面包_下载链接1](#)

著者:[日] 伊原靖友 著，崔岩 译

[跟着DVD轻松做面包_下载链接1](#)

标签

评论

还是有点看不明白，总的来说还是可以

内容全面详细，很全面，而且还带光盘。非常不错。

还没拆开，希望能让我满意，发货速度有点慢了……

DVD及书本质量好，值得购买！

不错，老婆第一次做就做出不错的面包。

书不错，活动时购买的价格还可以。

买给老妈看的，可以在家给我做面包了。

书籍不错，装帧精致，美观，内容详实

好书！还配有DVD，学起来直观多了！

不会做，有点用不上。

没有具体的克重量，感觉教程笼统

还好很不错的东西送货速度真快！

在京东买书最快最便宜最省心！太好了！

书籍印刷精美，但是教程相对简单。

物廉价美，方便快捷，不错。

收到很久，面包吃了好多了

慢慢学着做 自己做的健康

初学者用可以，有视频简单点。

还可以，有空可以买个烤箱试试……

图文并茂，印刷精美，好哈哈

给我老婆学做面包的啊哈哈哈哈

不错哟，还没看，买太多

不错啊品质好极了，品牌不错

在新华书店看过一次挺好的

一般般吧，有点用，给五分

非常好非常实用非常清晰非常好.

发货快书很好很详细值得买

好好好好好好有没有十个字

按着书做了面包，成功!

很不错，京东越来越强大

还是学到不少东西

慢慢的去做希望能成功。

自己学着做，帮助很大。

有空学习一下做面包。

很有帮助，送给女儿。

不错，很好，有机会还买

实用，不错，不错，不错，不错！

很好,不错,下次 还会购买的!!!!!!

一直做不好面包，感觉制作面包需要悟性的。买来这本书，大致翻看了一下，感觉读懂它还是需要很多的精力和难度。书中的很多原料也不是很好找，不过作为参考，也还是可以的。至于书的送货，因为是京东自营，还是非常快速，这点京东一直做得不错。我现在买书已经不去图书城了，有了想要的书，直接上京东来搜索，方便快捷，何乐而不为？

手机半价，不错~~~~~

不错。。。。。。。。。。

宝贝很好。

推荐吃货

奶酪蛋糕形式多样，口味浓郁、香滑，口感多变，一直都是西点店里最受欢迎的蛋糕类型。

大名鼎鼎的提拉米苏、色彩鲜艳的各种慕斯都是无需烤箱就能做好的冷冻型奶酪蛋糕。

纽约芝士、奶酪条等烘烤型奶酪蛋糕口感馥郁，是馈赠佳品。

湿润、绵软，口感介于蛋糕和冰淇淋之间的舒芙蕾蛋糕，则是近几年网络上最火的奶酪蛋糕类型。3大类型，51款奶酪蛋糕配方，附详细步骤。献给每一位热爱奶酪的人！

还没有看……也不知……怎么样……

还行

好

适读人群：烘焙爱好者 ●

日本最受欢迎的面包店“Zopf”主厨伊原靖友师傅倾力指导，告别经验和感觉，掌握要领和诀窍！ ●

28款基础面包，从准备、发酵、成形到烤制上色，每一步骤都有超详细的图文说明。跟着解说走，永远不犯愁！ ●

65分钟DVD视频讲解，面包师真人出镜，收录了书中所有面包的真实制作过程。有影像，更简单！

《跟着DVD轻松做面包》是书中缘2015最新推出金牌烘焙书籍，本书共介绍了主食餐包、黄油餐包、豆子面包、葡萄吐司、豆沙大理石面包、克里姆面包、纸杯面包等28种基础面包的制作方法，每一种都对从准备阶段的计量、和面、调和到制作阶段的发酵、成形、烤制等步骤进行了详尽的介绍，不管是制作过程中用到的各种工具、模型还是形形色色的食材，都用精美照片的图解方式进行解说，还附有65分钟对照书本的制作步骤的DVD，让你轻松上手，零失败制作出美味好看的面包！

伊原靖友，“Zopf”面包店店主兼主厨。1965年生于日本千叶，18岁立志成为职业面包师后，一直从事该行业，在日本各大面包店修业学习后，于1987年在父母经营的面包店里工作。2000年重新设计装修了“Zopf”面包店，使之一跃成为全日本最受面包爱好者欢迎的人气面包店。他在面包店内开设面包教室，因丰富的授课内容和耐心细致的讲解，收到了学生们的一致好评。著有《Zopf烘烤的黑麦面包》（日本柴田书店）等书。

日本最受欢迎的面包店“Zopf”主厨伊原靖友师傅倾力指导，告别经验和感觉，掌握要领和诀窍！ ●

28款基础面包，从准备、发酵、成形到烤制上色，每一步骤都有超详细的图文说明。跟着解说走，永远不犯愁！ ●

65分钟DVD视频讲解，面包师真人出镜，收录了书中所有面包的真实制作过程。有影像，更简单！伊原靖友，“Zopf”面包店店主兼主厨。1965年生于日本千叶，18岁立志

成为职业面包师后，一直从事该行业，在日本各大面包店修业学习后，于1987年在父母经营的面包店里工作。2000年重新设计装修了“Zopf”面包店，使之一跃成为全日本最受面包爱好者欢迎的人气面包店。他在面包店内开设面包教室，因丰富的授课内容和耐心细致的讲解，收到了学生们的一致好评。著有《Zopf烘烤的黑麦面包》（日本柴田书店）等书。《跟着DVD轻松做面包》是书中缘2015最新推出金牌烘焙书籍，本书共介绍了主食餐包、黄油餐包、豆子面包、葡萄吐司、豆沙大理石面包、克里姆面包、纸杯面包等28种基础面包的制作方法，每一种都对从准备阶段的计量、和面、调和到制作阶段的发酵、成形、烤制等步骤进行了详尽的介绍，不管是制作过程中用到的各种工具、模型还是形形色色的食材，都用精美照片的图解方式进行解说，还附有65分钟对照书本的制作步骤的DVD，让你轻松上手，零失败制作出美味好看的面包！

讲了面团温度的重要性，烤箱实际温度的测定，宠物电热毯和泡沫箱发酵等很多窍门都有，面团排气，整形成哪种形状是对的，错误的示范也有对比，重要的是告诉你为什么要这样做！买的面团温度计一直没用，看了这本书终于明白了，面团温度很重要，口头上说几倍大很难理解，所以全部靠数据说话，太满意了！

讲了面团温度的重要性，烤箱实际温度的测定，宠物电热毯和泡沫箱发酵等很多窍门都有，面团排气，整形成哪种形状是对的，错误的示范也有对比，重要的是告诉你为什么要这样做！买的面团温度计一直没用，看了这本书终于明白了，面团温度很重要，口头上说几倍大很难理解，所以全部靠数据说话，太满意了！

讲了面团温度的重要性，烤箱实际温度的测定，宠物电热毯和泡沫箱发酵等很多窍门都有，面团排气，整形成哪种形状是对的，错误的示范也有对比，重要的是告诉你为什么要这样做！买的面团温度计一直没用，看了这本书终于明白了，面团温度很重要，口头上说几倍大很难理解，所以全部靠数据说话，太满意了！

[跟着DVD轻松做面包_下载链接1](#)

书评

[跟着DVD轻松做面包_下载链接1](#)