

面包面团事典 [パン生地の事典]



[面包面团事典 \[パン生地の事典\] 下载链接1](#)

著者:[日] 旭屋出版编辑部 著, 易鹤同 译

[面包面团事典 \[パン生地の事典\] 下载链接1](#)

标签

评论

开拓了制作面包的眼界

按照上面做的。感觉新手还是要捉摸好久。不过配方不错。其他还没试试

书的内容很丰富，还没看完，觉得收获挺多

很好的书，适合有点基础的人

好书值得慢慢看'不过真心不适合新手，里面的制作一个面包从头到尾需要1-2天时间呢

可以。有面包配方及成品切面图，中高级烘焙人员应该好用，初哥请考虑

挺不错的商品，非常好，而且自营快递很快，客服也很耐心解答我的问题，这次购物非常好

是正品，配送很快，服务态度很好

书不错，但不适合家庭用，买了看看吧，增长点知识吧！

这本书不错，喜欢！

日本人写的书，刚开始看的不太仔细，现在觉得不太适合家用

现在是买书季。买了部少的书都没有时间看。以后慢慢看在来追加

主要还是配方多，想看手法面包教科书跟风味面包全一点

特价时买的，书的内容还不错

很好的书。。。。

物流很快，价格也很便宜，质量还可以

买了一套三本，挺不错的书

本人是做烘焙的书是可以学习的

还不错，买来学习了不少

还行，感觉完全看不懂！

不错，好评的呢。。。。

非常不错，送货速度很快。

专业！只能学点皮毛

专业！好，老子看不懂

不错，挺好，写的不错

好好好好好好好好好好

非常棒，专业

看起来一般吧

不错，没想到小小的面包有这么大的学问

还不错，能了解烘焙更深点

正品好好？

图片精美书有点薄，内容讲的还行吧

不要买，不适合新手也不适合家庭烘焙。配方的量都用%表示，怎么换算呢？

很好。

不详细，不实用，都是百分之几，百分之几的，扔掉了。

脱光光

书很好

可以的

不错

很好

书的实用性不高，很失望

好

差评，书的内容不错，不过老板发来的书是破损的，必须差评。说实话某宝东西比京东便宜，我之所以选京东就是为了有个高品质卖家！结果给我发破书过来，我诅咒你！

书一到手就这样，内容不错，但到手就这样，有点不那么舒服

正版值得购买，送货速度超快

应该不错的，看了电子版才来买的

一本不错的书，值得家庭烘焙者和专业烘焙师借鉴学习

很好的烘焙书，虽然没有详细步骤，但不失为极好的参考书，学习中.....

好！送货快！！！~！

很专业的书，如果你没有打算将做面包作为终身事业建议呢看别的简单的吧

这是我买的最失败的烘培书了！是针对星级级别的烘培店的，完全没用

这是一本好书，还没来得及看

京东正版京东正版京东正版京东正版

我非常喜欢的一本书，推荐

京东正版京东正版京东正版京东正版京东正版

抢到券买的，很值，比半价还便宜

很不错， 强烈推荐！！！

just so so，一般吧

东西不错！！！！！！！！！！！！！！！！

不错。送货很快。内容好

操作就比较简单，但是介绍了各种面团的特性，可以大概了解下。

这本有些贵了，有空试试

非常非常非常好！最喜欢在京东买书！

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

.....

一般般啊，不容易懂，不是我想要的

不错不错不错不错不错

好书啊，速度快，服务好，正版书籍，支持京东，有需要会再来的噢，会再来的噢，比到书店买划算多了，还送货上门哈，好书啊，速度快，服务好，正版书籍，支持京东，有需要会再来的噢，会再来的噢，比到书店买划算多了，还送货上门哈，好书啊，速度快，服务好，正版书籍，支持京东，有需要会再来的噢，会再来的噢，比到书店买划算多了，还送货上门哈，

很好的书，值得拥有。

非常专业非常好的书，不仅仅是给你方子，同时能够教你制作方法和细节，非常专业，靠数据和理论来做的面包，非常好。进阶必备！

★日本人气面包师的100种面包坯调配制作方法 ★东京西点学校面包科教师专业指导
★17位面包师的精彩面包人生 ★详细的店铺介绍

★全面、详尽、权威，对专业面包师来说，是一本不可多得百科全书。也为执著的“吃货一族”提供了参考。更多品牌店信息请点击：[内容简介](#)
《面包面团事典》汇集了日本人气面包师的100种面包坯调配制作方法，并将其分为法棍面包、吐司面包、法式乡村面包等20种作详细讲解。除了配方与工具，还有独门秘方和其他原料的组合方法等。另配面包坯变化图鉴，便于理解与运用。并有东京西点学校教师亲自教授6种面包坯的基本做法。还可以追寻17位面包师的足迹，与他们一起分享面包店与面包的动人故事。★日本人气面包师的100种面包坯调配制作方法

★东京西点学校面包科教师专业指导 ★17位面包师的精彩面包人生 ★详细的店铺介绍
★全面、详尽、权威，对专业面包师来说，是一本不可多得百科全书。也为执著的“吃货一族”提供了参考。更多品牌店信息请点击：[内容简介](#)

《面包面团事典》汇集了日本人气面包师的100种面包坯调配制作方法，并将其分为法棍面包、吐司面包、法式乡村面包等20种作详细讲解。除了配方与工具，还有独门秘方和其他原料的组合方法等。另配面包坯变化图鉴，便于理解与运用。并有东京西点学校教师亲自教授6种面包坯的基本做法。还可以追寻17位面包师的足迹，与他们一起分享面包店与面包的动人故事。

很好的书，喜欢…——对应

内容丰富，买来动手做做看！！！

真棒！真棒！真棒！真棒！真棒！真棒！真棒！真棒！

还不错，买给娘亲，等着吃

《开心蔬果冰淇淋》是由日本著名的冰淇淋工房的经营者长谷川惠著，是一本市面上尚不多见的冰淇淋制作书。书中的作品使用了一种全新的做法，完全不使用鸡蛋和任何添加剂，大量的牛奶和蔬菜水果是制作美味冰淇淋的主要材料，也可不使用冰淇淋机制作，90多种冰淇淋取材广泛，可满足不同需求的人群，口感超美而且热量极低。取材简单，常用厨房工具、清晰的图文说明，在家就可轻松制作的美味冰淇淋，是夏日喜爱冰淇淋的吃货的不二选择。

书皮有点坏了，不影响观看。学面包这书不错

面包做的不好，所以还要慢慢了解。

书很好跟实用 每天都在看

还好，就是做面包的手法不多

还可以吧！

晋级厨神读者推荐新手必读异国美食装帧

日本人的书还可以 材料有点差异

挺好的书,配方类的都喜欢

有很多组织的截面图可以参考，很不错！

很有启发的面包配方书

《面包面团事典》汇集了日本人气面包师的100种面包坯调配制作方法，并将其分为法棍面包、吐司面包、法式乡村面包等20种作详细讲解。除了配方与工具，还有独门秘方和其他原料的组合方法等。另配面包坯变化图鉴，便于理解与运用。并有东京西点学校教师亲自教授6种面包坯的基本做法。还可以追寻17位面包师的足迹，与他们一起分享面包店与面包的动人故事。

速度很快哦，帮同事买的

比较专业，初学者不适合，质量不错。

不是很实用…没具体方法

[面包面团事典 \[パン生地の事典\] 下载链接1](#)

书评

[面包面团事典 \[パン生地の事典\] 下载链接1](#)