

蔬菜面包 [野菜のパン]



[蔬菜面包 \[野菜のパン\]_下载链接1](#)

著者:[日] 米山雅彦 著，谷雨 译

[蔬菜面包 \[野菜のパン\]_下载链接1](#)

标签

评论

不错

新颖的日式面包书

《蔬菜面包》以“蔬菜”为主角，介绍了40多种超人气蔬菜面包的做法，作者坚持“完成后的味道要将蔬菜的特征放在第一位”，制作出融入蔬菜原有滋味的美味面包。作者店内以蔬菜为主要食材的面包占30%~40%。蔬菜不但味道吸引人，五花八门的形状和颜色也具有强烈的魅力。作者希望能直接表现蔬菜的个性，即使味道特殊，也认为这是蔬菜本身的特征，而并不掩盖或改变。本书中还使用了许多迷你尺寸的蔬菜，用一种蔬菜做一种面包，做法简单而朴素。除此之外，做法中包含蔬菜的用量和切法都很讲究，目标就是让蔬菜、面团、馅料及酱料的分量达到绝佳的平衡，因为有时仅仅因为切法不同，就会改变食用时美味的程度。喜欢吃蔬菜及面包的你，不妨来试试看米山雅彦所指导的蔬菜面包。米山雅彦，1971年出生。大学毕业后加入cascade（カスカード）公司。工作三年半后，于1999年进入comme-chinois（コム・シノワ）公司就职，师从主厨老板庄司索及主厨西川功晃。2001年起担任副主厨。2004年，因想要制作日常饮食的面包而创办PAINDUCE，并成为其主厨。2008年，在日本大阪市中心的淀屋桥开设店铺“add: PAINDUCE”，2010年在日本爱知县安城市开设了“生活小店~传递幸福的面包店~（暮らしのお店~しあわせをはこぶパン~）”，2013年在JR大阪站内开店“de tout Painduce”。米山雅彦不仅担任演讲会讲师、面包教室讲师，还兼任面包店的技术总监。

很有创意的面包制作书，不错

[蔬菜面包 \[野菜のパン\] 下载链接1](#)

书评

[蔬菜面包 \[野菜のパン\] 下载链接1](#)