## 法国面包宝典—世界面包大师艾瑞克·凯瑟经典配方



法国面包宝典—世界面包大师艾瑞克・凯瑟经典配方 下载链接1

著者:[法] 艾瑞克·凯瑟 著,邢彬 译

法国面包宝典-世界面包大师艾瑞克・凯瑟经典配方\_下载链接1\_

## 标签

## 评论

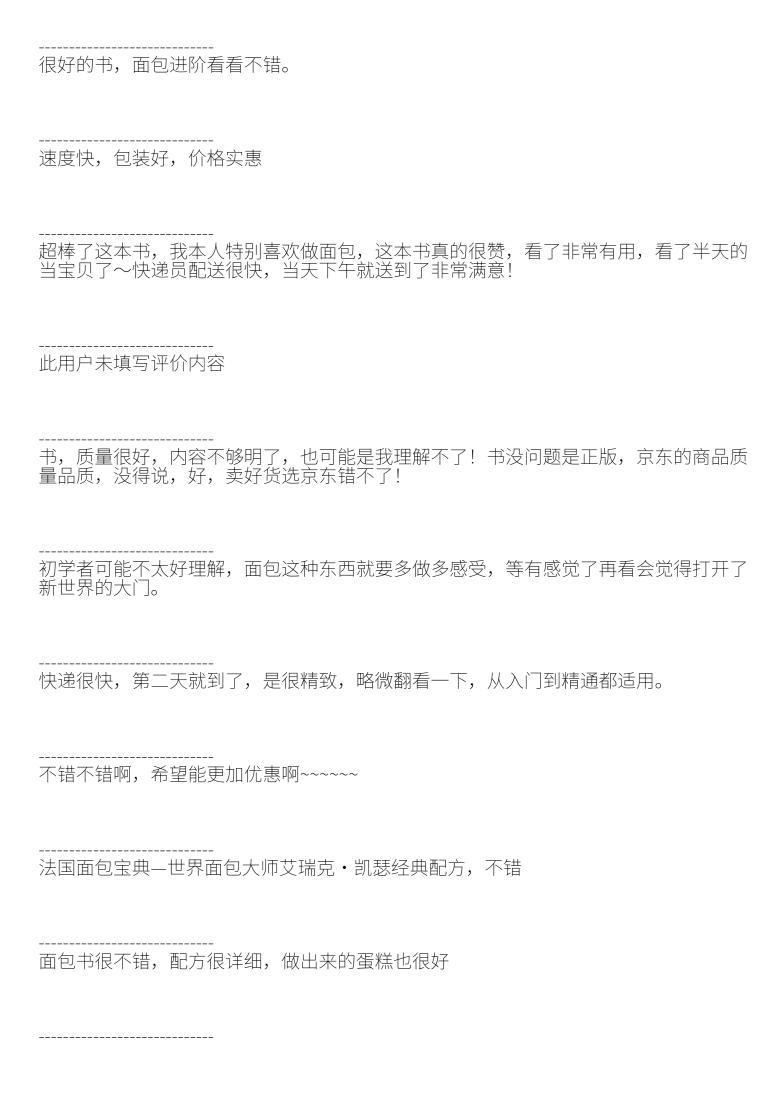
值得收藏的一本面包制作书籍,平时学做面包就靠它了!

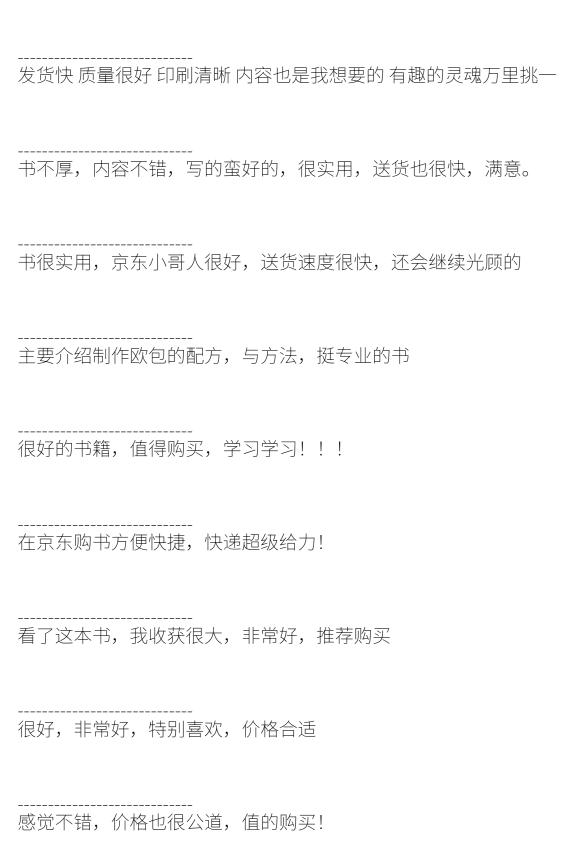
过去的二十年间,法国人在不断地探索和研究面包。这些不是普通意义上的面包,而是 由专业的面包师和他选定的面粉厂厂主合作,然后在自家的面包店制成的面包。这些面 包使用的是天然酵母、高品质的面粉,采用传统工艺和现代科技相结合的方式制作而成 其中蕴含的创造力是让面包得以强势回归的一个重要原因。现在,越来越多的消费者 开始抛弃工业化制作的面包,转向并试图了解自己所吃的面包是用什么材料以及何种方式制成的。关于这些疑问,《法国面包宝典》给出了回答。 从研究何种面包才是优质面包,到渴望在家亲手制作面包,这一切其实并不困难。有了 名扬法国及国际的面包大师艾瑞克· 凯瑟的帮助,您的"手作面包梦"就能成真。在《法国面包宝典》中,艾瑞克将带着您 一起,用自己培养的天然酵母制作面包。此外,《法国面包宝典》中配方里的材料,您 都可以在销售烘焙产品的专卖店中轻松地买到。让我们一起试做并实践起来吧!您的家 中现在应该备有一个烤箱,如果不想自己揉面,可以考虑使用家用搅拌机。只要认识到 要使用好的材料来制作面包,您就已经在成功的道路上走了大半。剩下的,您只需要跟 着摄影师麦西默· 佩斯纳的镜头,按照《法国面包宝典》中的步骤图来制作 书里面用的都是天然酵母菌种,需要自己培养的,感觉挺麻烦的,感觉做面包还是参考 YOYO的那本比较好~ 家里有个面包机,打算试制一下,不过可能因为技术水平和国内面粉质量的原因,达不 到书上的标准。 有很多面包配方,步骤也很详细,——学起来。纸质,排版,配图都很不错,棒棒哒! 书好重,送来完好无损。理论部分只有"汲取失败的经验"比较少见,读来也很有益处,其他理论比较大路化,如果有《学徒面包师》、《和爱和自由一起做面包》,那就不 用买了。因为书里实用的配方也很少。

除了价格贵外,书的纸质还算可以,分析很到位。

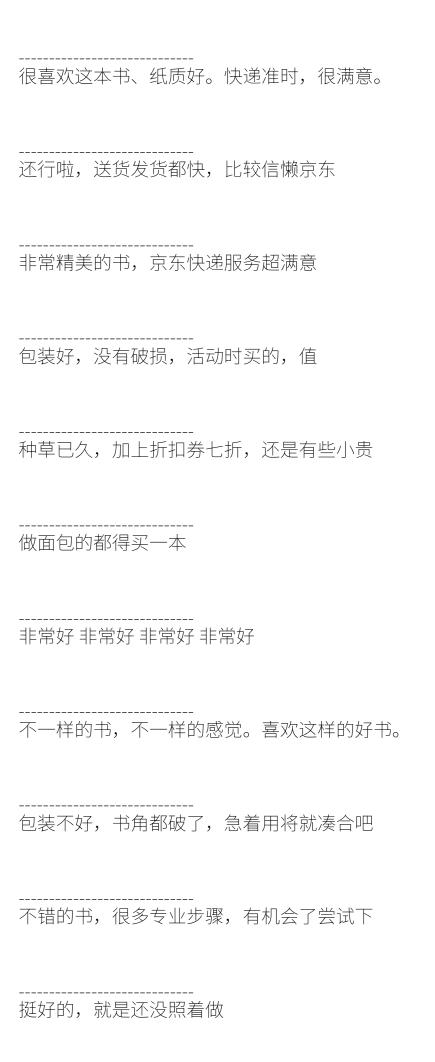
到账了,访问 3.cn/2ecGaZ 查看明细,回TUI退订

看着很好,书的品质很好······内容也丰富······看着他做面包有点像中国人做馒头包子等面食的错觉
比较专业的 适合经常做面包的 需要多练手
非常喜欢的一本书,非常精彩的内容,棒棒哒?
书很好,价格更低些就更好了。
书的质量挺好的,值得购买。
第一感觉做这里面的面包好贵啊!
很好很好很好很好很好很好很好很好





货真价实,快递神速,配送服务好
 挺好挺好挺好。。。
快递师傅好,面包书籍不错



 非常好!!!!!!!!! 
 超级经典的书,人手必备,传统面包指南
 法国面包宝典—世界面包大师艾瑞克・凯瑟经典配方
 不错,挺好的,排版清晰,一目了然
 很好很好很好
 纸张很好,活动价格很便宜。
 法国面包宝典—世界面包大师艾瑞克・凯瑟
 很好很好很好很好很好很好很好很好,快递很及时。
 非常非常有用! 太好了
 很仔细的一本面包书。

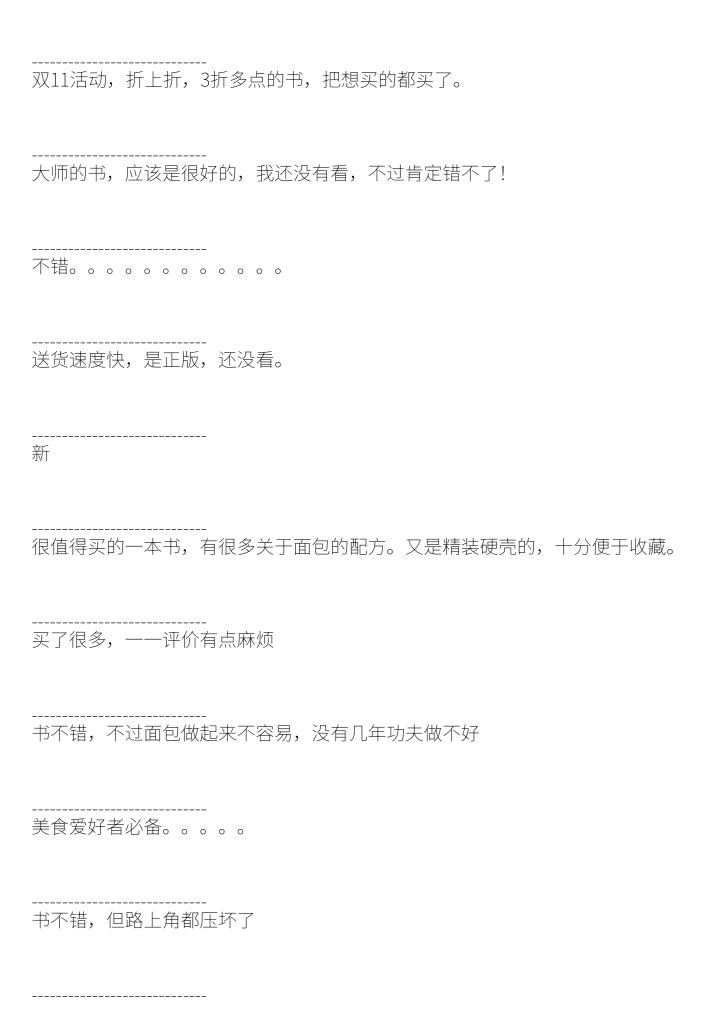
\_\_\_\_\_

 印刷精美,全彩铜版纸,此书以天然酵母为主,买前需注意。
 ! ! ! ! ! ! ! ! 
 好喜欢来着。对于菜鸟级的人得慢慢摸索。
学会了,就成了面包制造大师了!
 看到不做心情也好
 书很好,涨知识
 不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错不错

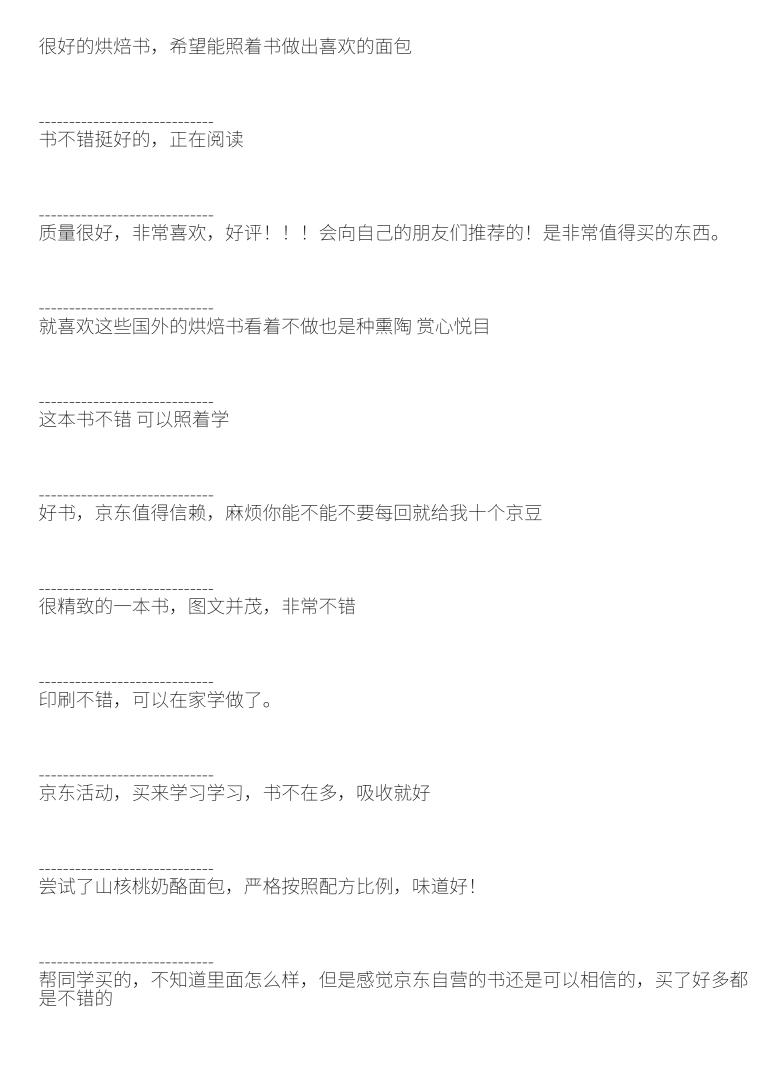
新入门很难懂,以后学习了再慢慢看

可以自己学着做,培养兴趣爱好
好好好活动真划算呀很好的
 看着不错 还没有看
 很好······
 挺好
 真是一颗星都不想给,书角全都窩坏了在一个破塑料袋子里装着。
 好
o
111111111111
1234567890

 错别字一大堆!
 搞活动时价格便宜还有券,买的很划算,比实体店便宜很多,下次还会购买。

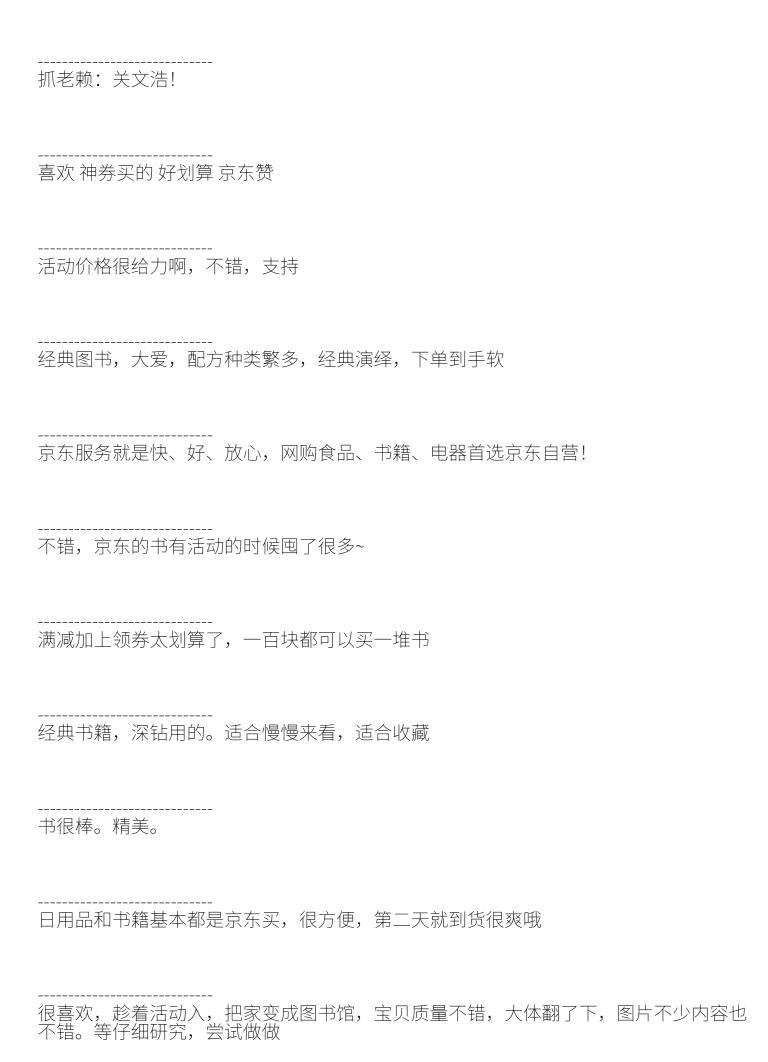


很好,很经典,接下来要认真学习。
非常棒的宝典,囊括了法包的精华,一本修行下来,也可以成高手了。



·
 赶上活动多买几本学习学习 物流很快 学习中
 看了一下,还没开始动手做,说的很详细
 好棒,好厚一本,很详细!

這本面包的比作者另一本西点的好,配方精准點,希望有用
选择京东,选择放心!从最初的只买图书,到现在的洗护家具零食都在京东选购!方便速度还省心!很满意的一次购物经历!感谢京东小哥辛苦送货!给你们点个赞!
惠活动不嫌多~



书评

法国面包宝典-世界面包大师艾瑞克・凯瑟经典配方 下载链接1