

法國麵包教父的經典配方：
梅森凱瑟的80款歐式麵包及獨家天然液種酵母
讓你在家揉出大師級自然原味



[法國麵包教父的經典配方: 梅森凱瑟的80款歐式麵包及獨家天然液種酵母
讓你在家揉出大師級自然原味_下载链接1](#)

著者:艾瑞克．凱瑟（Eric Kayser） 著

[法國麵包教父的經典配方: 梅森凱瑟的80款歐式麵包及獨家天然液種酵母
讓你在家揉出大師級自然原味_下载链接1](#)

标签

评论

我想说，我现在买东西都去买书?因为再不济，书都可以用来装那啥。京东的书我一直都很支持。就是之前傻傻的买了没有优惠的。

权威烘焙范本，台湾繁体版，严谨细节，受益良多，小波折，京东售后客服超赞！

书看起来很精美，还没来得及做，写得不错，看了一下

送货很快一如既往的好！

是因为这些骨架的是去

很值得，内容很细，可以看到手法

不错，除了繁体字以外

收到货，是正版图书

种类丰富详细，内容生动，图片清晰精美，纸张无破损，很好！

在台湾卖的书 值得学习

这本书在面包书类是蛮重要的一本书，尤其对法国面包的理解，超过其他国家作者写的

文章书籍。

很好，外观漂亮，用的也不错

不错的书，值得购买。

看了很久了，才出手买下，质量很好，学的很多，

夫人要的东西做给宝宝吃

很好，很快下次还买，物流很快。

还行，繁体字，还没得认真看

挺好的挺好的挺好的挺好的

好好好好好好好好好好好好

还不错，就是文字是繁体，不习惯，比我想的还是有一定的差距。

掌柜的服务态度真好，发货很快。商品质量也相当不错。太喜欢了，谢谢

从面包的发酵，基础到变化都有讲解，很不错～～～

非常好～很有特色～很喜欢

牛气！！！！！！！！

还是非常不错的一本书籍 价格实惠

好，就是一个字，贵！

做面包的朋友非常满意！ 赞一个

可以做面包咯～～～～～

书很好，质量很不错值得一看

不错不错不错不错

感觉还是有点用处吧

好书，台湾书好

很好！很满意！

工作诺咯咯空咯

喜欢这本书

正版，不错

好东西！

质量不错 我在这行也是摸爬滚打好多年了 这本书给我的感觉就是一般般 很普通
就只是带你认识一下欧式面包的经过 和介绍那些没啥关系的 很薄的 没那么厚
主要是这么多钱的书 货到后书角有破损

譯者 粘耿嘉
1976年生於台北。畢業於淡江大學法文系、歐洲研究所。譯有《認識歐洲聯盟》、《
不可思議的植物》等書。現居法國艾克斯（Aix en
Provence）從事中文教學與翻譯工作，並於普羅旺斯大學修讀亞洲研究碩士學位。

书太差了，一点都不好，没有可操作性，全是没用的图片，还贵的离谱，千万别买

一般

好

好~快

拿到就准备材料做起来

书很好看看以后用的

图片很多，很专业的书，对于新手来说不错的

实用性不强

终于到手了 完美 面包模式开启！

书籍制作精良，以后可以按图索骥让老婆做美味面包了

好好学习天天向上。。。。。

[法國麵包教父的經典配方: 梅森凱瑟的80款歐式麵包及獨家天然液種酵母
讓你在家揉出大師級自然原味 下载链接1](#)

书评

[法國麵包教父的經典配方: 梅森凱瑟的80款歐式麵包及獨家天然液種酵母
讓你在家揉出大師級自然原味 下载链接1](#)