曾美子教你第一次做面包 超简单、最基础、必成功



作者: 曾美子著

出版社:沈阳:辽宁科学技术出版社

出版日期: 2009.04

总页数: 119

介绍:本书以初学者的角度,在手工和机械的面团搅拌、发酵温度以及烤箱的使用方面都做了详细的解说,但因读者所使用的设备、环境条件不同,仍需做适度调整,尤其在烤箱部分,读者更需了解自家烤箱的温度,最后才能成功地烤焙出好吃的面包。《本书有相关的制作教学图片以供参考,尤其是第一次想尝试做面包的人.更要亲手试着做做,到时出炉的美昧成品,绝对会让家人、亲朋好友品尝到幸福的滋味。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/12184160.html) 查找全本阅读方式

曾美子教你第一次做面包 超简单、最基础、必成功 评论地址:

https://www.jiaokey.com/book/detail/12184160.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12184160.html 书名: 曾美子教你第一次做面包 超简单、最基础、必成功