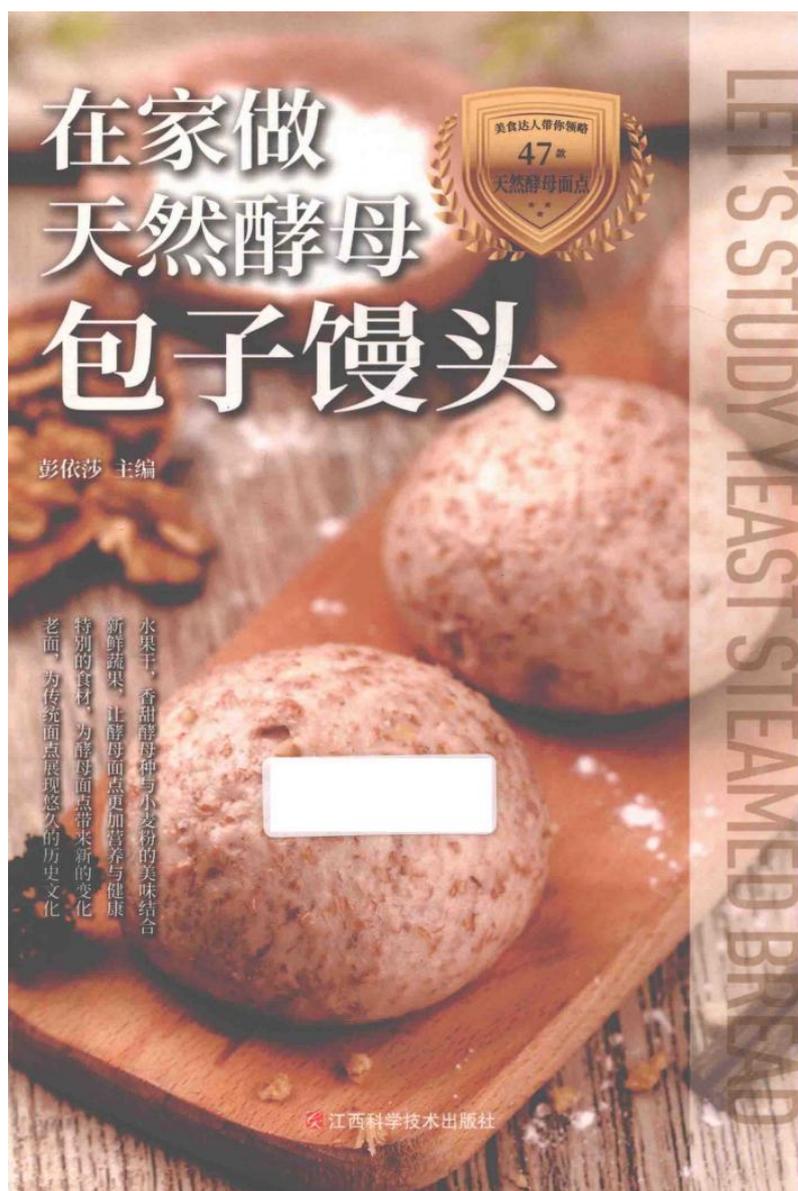


在家做天然酵母包子馒头



作者：彭依莎著

出版社：南昌：江西科学技术出版社

出版日期：2018.01

总页数：160

介绍：近年来，许多面包店都推出了一些价格不菲的天然酵母面包，吸引不少人购买，为什么呢？因为现代人除了追求食物的美味外，还讲究天然健康的饮食概念。本书介绍不同的酵种种类和培养环境的温度、湿度以及保存方式，详尽面包制作图。让你和家人一起享受、健康好吃的天然酵母面包带来的乐趣。并顺应当今健康饮食的潮流风尚，推荐了多道天然酵母制作出的包子、馒头和西点食谱，让读者更健康地享受这些美味。配合步骤图解的贴心说明、常见问题的清楚解答等，就算新手也能轻松尝试。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaoke.com/book/detail/14521422.html>) 查找全本阅读方式

在家做天然酵母包子馒头 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/14521422.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14521422.html>

书名：在家做天然酵母包子馒头