

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，到时出炉的美味成品，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