

科技與生活科好書推介

《滋味手作麵包》

出版社：青馬文專業出版有限公司

國際書號 (ISBN) : 427.16 7720

作者：周健文、蘇少珊



作者介紹：

周健文先生為現任哥爾夫球會總廚，亦曾任多間酒店西餅總廚，製作西餅的經驗十分豐富。另外，周先生曾於不同的美食比賽中獲獎，如 2007 年榮獲香港國際美大獎「西點組」金獎。

蘇少珊小姐現於 Patisserie Askery 信心烘焙等教授烹飪課程，亦曾任多間機構任教烹飪，教授西點的經驗十分豐富。另外，蘇小姐曾為雜誌食譜作者，並於 2003 年榮獲「出前一丁創意無限大賽」亞軍，以及「貝印蛋糕製作大賽」最有創意獎。

內容簡介：

本書詳細介紹製作麵包常用用具及製作麵包常用材料。而且，本書介紹了基本麵糰製作的每一個步驟，包括搓揉麵糰、測試發酵方法及麵糰鬆弛等。此外，本書介紹了不同鹹麵包的製作，例如：英式方包、肉鬆麵包卷及法式蒜蓉軟麵包等。另外，本書亦收錄了多款甜麵包的製作方法，包括公仔麵包、牛油排包、菠蘿包、雞尾包、雪山叉燒包、流心朱古力脆皮麵包和和風綠茶紅豆包等。除了各式的麵包製作之外，作者又介紹了湯種麵包，即是利用湯種去製作麵包，包括日式湯種方包、金寶無花果山包及蟹柳蛋沙律包等。

推介原因：

本書作者示範每一個製包的步驟清楚明白，圖文並茂，解釋詳細，而且每個製作都會附上小貼士，向讀者解釋容易出錯的地方，讓讀者更加深刻，十分細心。再者，作者與時並進，在每一個製作的後頁都會附上 QR CODE，連接 YOUTUBE 頻

道。即使你連圖文都看不明，你也可以網上重溫又重溫，直至你明白為止，值得一讚。