



## 麵包的誕生

2011-12-13 記者 戴子嘉 報導

[8+1](#)

[推文](#)



在陰雨綿綿的某一天，全身都被雨水所帶來的濕氣包覆，讓人直想躲進被窩中，但走進藏身於巷弄間的麵包店，明亮的櫬窗以及暖色調的擺設，讓人有一股熱流湧上心頭，加上不時飄來的濃郁麵包香氣，把冷颼颼的寒意從身上驅走。

叮！香噴噴的麵包出爐囉！麵包已成為現代人的主食之一，雖然麵包有許多種作法，但不變的是用麵粉、水、鹽和酵母製成基底麵糰，再依不同種類的麵包而有各自的製作過程，烘焙出令人垂涎三尺的麵包。



架子上琳瑯滿目的麵包，每個看起來都好可口，到底是如何製作的呢？

(照片來源／戴子嘉攝)



用麵粉、水、鹽和酵母拌勻製成麵糰，將麵糰打到有光澤後加入奶油攪拌，等到奶油全被麵糰吸收後，再將攪

拌機加快速度拌勻成形。(照片來源／戴子嘉攝)

媒體歷屆廣告

### 推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶
- 關余膚色 我想說的事

### 總編輯的話／郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

### 本期頭題王／洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

### 本期疾速王／吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

### 本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡  
洪詩宸／人物



橙色的季節 唯美「柿」界  
陳思寧／照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方  
許翔／人物



追本溯源 探究大地之聲  
劉雨婕／人物



變化自如 幕後的聲音演員  
張婷芳／人物



每個麵糰都要經過3次發酵，不同麵糰的發酵時間也不一樣。（照片來源／戴子嘉攝）



第二次發酵後會用秤把麵糰平均分成小塊，準備進入成形階段。（照片來源／戴子嘉攝）



有內餡的麵包，會在最後發酵前，將麵糰壓平包入餡料。（照片來源／戴子嘉攝）



揉成形、包好餡料的麵糰會送進發酵室放置，進入最後一次的發酵行程。

(照片來源／戴子嘉攝)



烘焙室就像烤箱所散發出來的熱能一樣溫暖，每位師傅都很用心製作每個麵包，

希望吃到麵包的人都能感受到麵包師傅的熱情。(照片來源／戴子嘉攝)



從發酵室出來的麵糰比一開始的小麵糰膨脹許多，它們會先在一旁的鐵架上透透氣，

等待前一批麵包出爐後，再進入烤箱。(照片來源／戴子嘉攝)



師傅將一旁待烤的麵糰擺上烤盤，送入烤箱。烤箱也有小秘密，烘焙的火候很重要，不同的麵包種類有不同烘焙法，才能讓麵包的色澤和咬勁恰到好處。

(照片來源／戴子嘉攝)



熱騰騰的巨蛋麵包正要出爐，剛出爐的麵包都會先甩一下，待冷卻以後，就要上架囉！

(照片來源／戴子嘉攝)



每個師傅都很認真地各司其職。（照片來源／戴子嘉攝）



由於麵包師傅對麵包都有一份熱情與堅持，才能賦予麵包獨特生命力。

(照片來源／戴子嘉攝)



剛出爐的麵包從烤盤取出放進籃子裡，準備陳列在架子上，供顧客選購。

(照片來源／戴子嘉攝)



### 多元創意 單一主題同人展

臺灣的同人誌販售活動日益興盛，更出現限定特定主題的「單類型同人誌販售會」，顯示同人活動的多樣面貌。



### 那些年 爸爸與芭樂的回憶

在阿爸生日那天，樞樞憶起爸爸與芭樂的故事。

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0