

<<酒店流行菜>>

图书基本信息

书名：<<酒店流行菜>>

13位ISBN编号：9787122074577

10位ISBN编号：7122074579

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业

作者：食尚文化 编

页数：89

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<酒店流行菜>>

内容概要

西点基础知识、面包、蛋糕及饼干的各种制作方法及原料配比等内容。

《西式面点》具有知识性、实用性、理论性的特点，是旅游行业职业技能等级培训考核教材。

<<酒店流行菜>>

书籍目录

第一部分 西式面点基础知识 一、西点的种类及特点 二、常用工具列表 三、西点制作的基本流程

第二部分 面包 面包的分类 面包制作实例 Sweet soft roll甜味软面包 Apple jam roll苹果酱面包 Pineapple roll菠萝包 Sourdough rye bread黑麦酸而包 Focaccia意大利香草面包 French bread loaf法式棍状面包 Traditional corn bread玉米面包 Onion bread洋葱面包 Grissini啤酒面包棍 Italian bread意大利白面包 Oatmeal bread燕麦面包 Brioche奶义而包 Stolen意大利圣诞果料面包 Greek Easter bread复活节面包 Chocolate hazelnut muffin巧克力榛子松糕 Raisin muffin葡萄干松糕 Jam doughnuts果酱炸包 Panettone圣诞节面包 Bagels贝谷面包 Pita bread口袋面包 Buttermilk scones牛奶松饼 Soya bean bread黄豆面包 Whole wheat bread全麦面包 English muffin英式松饼 Soda bretzel bread苏打面包 Danish pastry早餐丹麦包 Croissant pastry早餐牛角包 White toast白吐刊面包 Whole wheat toast全麦吐司面包 Bio-rye bread黑麦而包 Banana bread香蕉面包

第三部分 蛋糕 一、蛋糕的特点与类型 二、蛋糕制作必备基本用具 三、蛋糕的制作工艺 四、蛋糕制作实例 White sponge香草蛋糕坯 Chocolate sponge巧克力蛋糕坯 Sacher sponge沙架蛋糕 Swiss roll瑞士卷 Almond Swiss roll杏仁瑞士卷 Butter cake黄油蛋糕 Almond fruit flan杏仁水果派 Crumble apple pie黄油粒苹果派 Walnut chocolate brownies巧克力布朗 Cream Brulee奶油炖蛋 Panna cotta意大利香草布丁 Cherry almond tart杏仁樱桃派 Passion fruit souffles热情果苏非 Black forest cake黑森林蛋糕 Fresh fruit white wine sabayon鲜水果葡萄酒蛋黄布丁 Fresh raspberry mousse鲜桑子慕斯 Fresh mascarpone tartlet马斯卡巴尼挞 Caramel custard焦糖炖蛋 Sour cream cheese cake酸奶油奶酪蛋糕 Baked cheese cake烤制奶酪蛋糕 Dark chocolate mousse cake黑巧克力慕斯蛋糕 Linzer crust林泽蛋糕 Pumpkin pie南瓜派 Royal apricot pie皇家香杏派 Italian ricotta pine nut cake意大利松仁蛋糕 Cherry ricotta cheese cake黑樱桃奶酪蛋糕 Hot chocolate souffles热巧克力苏非 Christmas pudding圣诞布丁 Bread butter pudding面包黄油布丁

第四部分 饼干 Raspberry coconut cookies椰蓉桑子饼干 Vanilla cookies香草曲奇饼干 Chocolate cookies巧克力曲奇饼干 Almond sliced cookies杏仁片饼干 Chocolate chip cookies巧克力碎饼干 Almond cinnamon cookies玉桂杏仁饼干 Viennese fingers维也纳手指饼干 Almond amaretti杏仁粉饼干 Florentines cookies佛罗伦萨饼干 Lady fingers手指饼干 Cornflake Cookies玉米片饼干 Coconut macaroons椰丝酥脆饼干 Vanilla cafe cookies香草咖啡饼干 Cinnamon pecan cookies玉桂山核桃饼干 Chocolate lemon cookies巧克力柠檬饼干 Peanut buyer cookies花生曲奇饼干

<<酒店流行菜>>

章节摘录

插图：

<<酒店流行菜>>

编辑推荐

《酒店流行菜:西式面点》是由化学工业出版社出版的。

<<酒店流行菜>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>