

<<西式糕点制作新技术精选>>

图书基本信息

书名：<<西式糕点制作新技术精选>>

13位ISBN编号：9787501916344

10位ISBN编号：7501916349

出版时间：1994-10-1

出版时间：中国轻工业

作者：肖崇俊

页数：220

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>

## <<西式糕点制作新技术精选>>

### 内容概要

《西式糕点制作新技术精选（修订版）》介绍各类西点的原料、配方、制作方法、代表品种近170例，以及20余例常用馅料及装饰料的调配和加工方法，并根据中国人的口味及原料来源的实际情况，对传统西点加工工艺作了某些调整，以便读者在实际工作中能够自如地操作并有所创新。

《西式糕点制作新技术精选（修订版）》图文并茂、直观易学，是糕点企业、饼屋、宾馆、餐厅及咖啡馆的工人、厨师、技术人员的良师益友；也可作为有关学校或企业对员工的培训教材。

<<西式糕点制作新技术精选>>

书籍目录

第一章 概述

- 一、西点的种类和特色
- 二、西点与西方人的饮食习俗

.....

第二章 西式糕点制作的基本知识

- 一、西点常用原料
- 二、西点常用设计和用具

.....

第三章 西式蛋糕制作技术

- 一、海绵蛋糕
- 二、油脂蛋糕

.....

第四章 西式点心制作技术

- 一、甜酥点心
- 二、起酥点心

.....

第五章 面包制作技术

- 一、面包分类
- 二、面包用原料

.....

第六章 西式糕点常用馅料与装饰料

- 一、常用馅料
- 二、常用装饰料

.....

<<西式糕点制作新技术精选>>

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>