第一图书网, tushu007.com

<<西式糕点制作技艺>>

图书基本信息

书名：<<西式糕点制作技艺>>

13位ISBN编号：9787504852878

10位ISBN编号：7504852872

出版时间：2010-1

出版时间：农村读物出版社

作者：王森 编

页数：39

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

前言

记得儿时的我对西点就十分的喜爱，每当闻到那香味扑鼻的面包，看着酥松的曲奇饼干，就不禁心痒痒。
正如生命中充满了巧合，两条平行线也会有相交的一天。
如今的我居然从事了西点这一行，而且还把自己的爱好及特长分享给了更多的人一一我的学生。
我把烘焙西点这门课，从烘焙概念开始教授给我的学生，学生不仅要了解一些基本烘焙生产工艺及原料的营养成分，还要学会发现和运用新型烘焙材料，除此之外还要对工具、器具的特性有所了解。
有了理论指导的基础后再操作，这样学生在实际操作中遇到问题时，才能用他们所学的知识来解决，因为个别材料的用量、性质，都会对产品整体品质产生影响。
对于初学者来说，天气的变化、材料的更换等微妙的变化，都会导致烘焙产品制作的失败，而且自己还找不到原因。
其实导致这一原因的主要因素就是缺乏理论指导，对原料、工具、烤炉的特性功能没有深入了解。
建议一些刚入门的新手要从面粉的成分、色泽、加工方法等细节处着手学习，再来看一些纯配方类的书籍，这样学习才会有更好的效果。

<<西式糕点制作技艺>>

内容概要

如同西饼屋、面包房的典雅风格一样，西点已然俘获了现代人追求浪漫、时尚的心，吃西点、做西点，已经成为了一种风尚和享受。
那么，西式糕点有哪些种类?如何制作西式糕点呢?《西式糕点制作技艺》一书为您一一解答。
本书介绍了100余款符合中国人口味的精美西点，用简洁的文字作说明，配以清晰的操作流程图片，包括蛋糕、派、饼干、慕斯、面包等几大类。
光盘与书中对于具体的制作步骤都作了详尽的介绍，由专家示范操作，现场实拍，让你一看就明白，一学就会做，并且从中得到启发，在实践中进一步提高并创新。
除此之外，还重点介绍了新手开店必备知识，包括蛋糕店的筹建、生产管理、成本控制、人事管理、仓储管理、品质管理、产品价格、售后服务等内容，对于想自己开店的创业者有很大的帮助作用。
本书内容新颖，可操作性强，可作为糕点生产企业、饼屋、宾馆、餐厅等生产技术人员的参考书，也可作为相关学校食品专业师生的教学参考书，也可供西点爱好者学习参考。

<<西式糕点制作技艺>>

书籍目录

序言一、蛋糕类(一)全蛋法制作1．海绵蛋糕2．杏仁巧克力蛋糕(二)分蛋法制作1．戚风蛋糕2．蔬菜胡萝卜蛋糕3．芝麻蜂蜜蛋糕4．紫薯蛋糕(三)特殊蛋糕红豆蜂蜜蛋糕(四)重油蛋糕1．重油蛋糕的定义2．哈雷杯3．胡萝卜玛芬4．罗利香菜蛋糕5．古典巧克力蛋糕6．红茶松烤饼7．坚呆巧克力蛋糕8．蜜豆玛芬9．培根玛芬10．葡萄干松烤饼11．巧克力核桃条12．巧克力夹心饼13．肉桂薯饼14．乳酪玛芬15．松糕16．苏格兰奶油普劳尼17．提子蛋糕18．香蕉玛芬(五)乳酪蛋糕1．新春抹茶乳酪蛋糕2．薄荷巧克力乳酪蛋糕3．覆盆子乳酪蛋糕4．美式可可亚乳酪蛋糕5．苹果乳酪蛋糕6．奢华白巧克力乳酪蛋糕(六)巧克力蛋糕1．巧克力葡萄干蛋糕2．爱不释口巧克力蛋糕3．白巧克力卡布奇诺蛋糕4．法式巧克力蛋糕二、派类(一)樱桃派三、饼干类1．饼干的定义2．姜汁饼3．椰子饼4．芝麻饼5．玉米饼6．棒状甜甜圈7．草莓饼干8．橙味饼干9．核桃夹心饼干10．核桃酥饼11．红椒饼12．坚果雪白饼13．牛奶饼14．巧克力核桃曲奇15．巧克力玉桂树叶16．香草甜食结17．杏仁饼18．洋葱起士饼四、慕斯类1．慕斯的定义2．冰冻椰枣巧克力慕斯3．玫瑰花红豆乳酪慕斯4．酸乳乳酪慕斯5．乳酪豆腐慕斯6．乳酪蜜桔慕斯7．橘子葡萄柚慕斯8．巧克力榛果慕斯9．栗子风味乳酪慕斯10．巧克力布丁五、面包类(一)软质面包1．表现2．焦糖核桃3．卡纳迪诺4．期待5．巧克力奶酥6．椰子蝴蝶7．白袍之恋8．北海道蓝莓9．丰收季节10．红衣恋人11．火腿芝士12．绝对奶酥13．情网14．日式蛋卷15．肉松玉米16．乳酪恋人(二)欧式主食面包1．欧式主食面包讲解2．法国比萨3．法式培根4．法式葡萄5．欧式裸麦面包(三)特殊面包普罗旺斯香料面包(四)全麦面包全麦吐司(五)丹麦面包1．丹麦面包定义2．辛特兰3．卡斯罗特六、新手开店必备知识(一)营业额(二)人事管理(三)店面管理

章节摘录

插图：不论我们选择什么样的店面，都有必要学习一些关于店面管理和经营的知识.那么下面就店面的日常管理和必要的一些经营知识，来和大家探讨一下。
（一）营业额开店，我们最关心的就是盈利，就是每天都有足够的营业额。
有很多经营者天天都为自己的营业额不高而大伤脑筋，其实明白经营的规律，就能找到解决的方法。
所以如果大家要开店，那就必须要学习以下的内容：营业额是指向他人提供劳务，或者销售货物，向对方收取的全部价款和价外费用，对于饼店，影响营业额的因素有5个.即客流量、进店率、成交率、回头率和转介绍率。
其关系如下：营业额=客流量+进店率+成交率+回头率+转介绍率从公式不难看出当等式右边的任何一项上升时营业额都会上升，下面我们就简单的来了解下。
1.客流量谈到客流量我们先要了解下面的问题：（1）什么叫客流量所谓客流量就是从店铺门前走过的所有客人的总和，客流量又可以分为两种。
那些从来都不会进店的人流叫做无用客流，而那些会进店的客流称为有用客流。
（2）客流量由什么决定客流量由什么来决定呢？
有点经营常识的人很容易就知道，客流量是由店面选址决定的，选址的正确与否直接关系到客流问题。
（3）具体选址办法①要根据连锁店整体经营发展战略来选择地址。
②要选取自发形成某类市场的地段。
③要选择有广告空间的店面。
④要有“傍大款”意识。
即考虑把店铺开在大型卖场、医院、商场周围，通过前者吸引人流。
2.提高进店率方法所谓进店率就是店前的客流量与进入自己店铺人数的比值，我们知道.一个好的店铺首要条件就是门前有足够多的人流，其次就是如何让这些人流进入自己的店铺，只有人进店才可称为有效人流，这就要求店长必须掌握最大限度的提高准客户进店率的方法，这是日常工作中非常重要的内容。
让顾客流进自己的店里方法很多，如促销、灯光、音乐、气味、道具、招牌等等，在比重点来谈一下促销。
（1）做好促销前的宣传工作。
“酒香也怕巷子深”，再好的产品消费者不知晓，也只能“胎死腹中”。
做好促销前的宣传工作是促销达到目的的前提。

编辑推荐

《西式糕点制作技艺(7张VCD+书)》由中国农业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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