

<<西点西饼制作>>

图书基本信息

书名：<<西点西饼制作>>

13位ISBN编号：9787506248808

10位ISBN编号：7506248808

出版时间：2001-3

出版时间：上海世界图书出版公司

作者：史见孟

页数：73

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>

<<西点西饼制作>>

内容概要

想知道西点西饼的制作流程吗？

想吃到自己亲手制作的美味可口的西点西饼吗？

阅读由史见孟先生主编的《西点西饼的制作》一书，帮您实现这一梦想。

西点西饼是指来自西方国家的西式点心与糕饼。

西点西饼是以面粉、油脂、鸡蛋、糖、乳品等为主要原料，辅助以各种添加剂等，按照特定的工艺制成的，是西餐的重要组成部分，在西方饮食文化中起举足轻重的作用。

《西点西饼制作》一书，向您提供最简洁、最方便、最实用的西点西饼制作工艺与技术。

本书由具有20年办学历史的上海贸易学校食品技术培训部经验丰富的教师，依据他们的经验和心得精心编写而成。

本书讲述西点西饼的特点与分类、西点西饼的主要原料、西点西饼制作设备及工具，同时还列举了百种西点西饼制作实例。

不管你是来自宾馆、饭店，或是来自西饼屋、面包房，甚至来自一般家庭，只要稍有条件，都可从本书中有所得益。

食品专业人士及有志于西点西饼制作的人士更能从中得到启示。

<<西点西饼制作>>

书籍目录

概述 一、西点西饼的特点与分类 二、西点西饼的主要原料 三、西点西饼制作设备及工具 四、西点西饼制作工艺百种西点西饼制作实例 1.丹麦曲奇 2.白脱葱油曲奇 3.金手指饼干 4.巧克力维纳斯 5.海苔香酥片 6.芝麻香酥片 7.玛莉酥 8.牛油椰丝条 9.杏仁瓦片 10.花生瓦片 11.奶油椰蓉球 12.水晶牛利 13.软牛利 14.巧克力杏仁小西饼 15.芝麻杏仁小西饼 16.木瓜蛋糕 17.牛油核桃蛋糕 18.冷藏蛋糕 19.柠檬蛋糕 20.水果布丁蛋糕 21.香橙戚风蛋糕 22.白脱相思蛋糕 23.郎姆蛋糕 24.杏仁蜂蜜蛋糕 25.大理石蛋糕 26.海绵蛋糕 27.千层蛋糕 28.白雪蛋糕 29.瑞士夹心蛋糕 30.杏仁奶油卷 31.瑞士提子卷 32.天使蜜豆卷 33.虎皮鸡蛋卷 34.黄金天使卷 35.奶油长生卷 36.乳松戚风卷 37.彩虹卷 38.木轮卷 39.樱桃卷 40.宝石蛋糕 41.木纹蛋糕 42.巧克力波浪蛋糕 43.巧克力三道台 44.脆皮巧克力蛋糕 45.奇异果蛋糕 46.戚风巧克力蛋糕 47.黑森林蛋糕 48.黑樱桃蛋糕 49.咖啡哈密卷 50.巧克力天使蛋糕 51.枣泥核桃蛋糕 52.乳酪蛋糕 53.拿破仑 54.起酥咖喱角 55.咸味香酥条 56.苹果起酥派 57.法式香脆酥 58.豆沙起酥排 59.起酥蛋糕 60.葡式蛋挞 61.水果排 62.花色酥点后记

<<西点西饼制作>>

编辑推荐

想知道西点西饼的制作流程吗？
想吃到自己亲手制作的美味可口的西点西饼吗？
阅读由史见孟先生主编的《西点西饼的制作》一书，帮您实现这一梦想。

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>