

<<星级面点食品雕刻>>

图书基本信息

书名：<<星级面点食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787535739551

10位ISBN编号：7535739555

出版时间：2004-1

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：杨柳 编

页数：216

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>

<<星级面点食品雕刻>>

内容概要

以“创新、实用、美味、健康”为主旨的第五届全国烹饪技术比赛，是新世界以来全国餐饮行业参赛人数最多、影响范围最广、权威地位最突出的重大赛事活动，深受全国餐饮从业人员的关注与支持。本届比赛坚持“继承、发扬、开拓、创新”的方针，坚持“讲营养、讲口味、讲卫生”，坚持大众为主，坚持以市场为导向，激励餐饮业广大员工立足本职，钻研技术、增长才能，勇于创新，更好地为消费者服务，为国民经济和改革开放服务。

本套作品集共分五册，其中热菜两册，西餐、冷拼一册，清真菜一册，面点、食品雕刻一册。

本册收录了个人赛面点、食品雕刻比赛的部分优秀作品。

它图片精美、文字详尽、操作步骤通俗易懂，便于广大读借鉴创新。

在选择的一些菜肴中，既有普通原料揉合精妙构思，制作出的高雅脱俗菜肴；又有高档食材经过巧手加工，烹调出的时尚经典美味。

同时，蒸、煮、焖、烧、煎、熘、爆、炒、技法全面；酸、甜、咸、鲜、辛、辣、麻、香、味型多样；脆、滑、嫩、酥、软、糯、烂、松、质感丰富。

无论是经营商务大餐，还是供应风味小酌，读者朋友都能从中汲取到自己想要的知识营养。

<<星级面点食品雕刻>>

书籍目录

面点 珍珠馓子 咖喱擘酥角 双味龙须面 群虾戏莲 玉兰争春 翡翠咖喱饼 金秋南瓜 象形梨 花篮酥 西域风情 雏鸡闹春 清酥蟹趣 小鸟归巢 糯香海参 花瓶酥 椰香鲜奶金丝卷 菊花酥 香菊含金 吟荷 金鱼戏莲 荷花酥 虾包 九龙白玉饺 糯米圆枣 月季蛋花 荷花酥 波斯花篮 龙须面 蜜汁菊花酥 象形葫芦包 鸭肉饼 鸭丝卷 一窝丝 香米刺猬 雏鸡 夜郎布衣面 云南红 蟠桃献寿 橙花云腿酥 猪儿粑 风车酥 春蚕吐丝 蜂巢蛋黄角 金秋玉米 灌汤波丝油糕 绿茵足球 白鹅戏水 哈密瓜塔 果味皮蛋 奶皇苹果酥 飞燕荔枝 蟹黄酥虾筒 蜜汁酥果 金丝面 河蚌酥 玉鹅戏水 椒盐核桃酥 梅花酥 湘西酒鬼酥 花开富贵 焦糖布丁 奶皇芒果 葫芦馓子小麻 枣泥刺猬包 莲藕酥 蟹黄汤包 丰收南瓜香 果蓉绿豆卷 白糖千层麻花 奶皇玉兔 金秋玉米 香酥玉米棒 荷塘月色 龟龄马蹄糕 千层冬茸酥 岭南寿果 三色荷花饺 小猪喜盈盈 翡翠明珠 盖菌蚌仔酥 喜鹊归巢 活跃八爪鱼 瑶池仙果 什锦水晶球 像生蒜香酥 金蚌吐珠 花絮香飘远 青蛙酥 金鱼饺 翡翠龙须面 萝卜丝酥饼 企鹅盼奥运 雀巢蛋苋酥 家常饼 大救驾 葡担相辉映 金丝鸡汁虾球 长生果酥 田螺酥 琵琶酥 象形黑鱼包 水晶虾饺 春上树

<<星级面点食品雕刻>>

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>