

<<广东点心制作大全>>

图书基本信息

书名：<<广东点心制作大全>>

13位ISBN编号：9787535913753

10位ISBN编号：753591375X

出版时间：1994-12

出版时间：广东科技出版社

作者：帅焜 编著

页数：336

字数：252000

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>

<<广东点心制作大全>>

内容概要

广东点心在色、味、香、形方面具有独特之处，在国内外享有很高声誉，深受广大顾客的喜爱。为适应国内外餐饮业人员和广大读者学习制作广东点心的需要，由特级点心大师帅焯编著的这册图书，系统介绍了广东点心制作的基本知识，包括基本技术、选料加工、面团和制、馅料调味、加温成形、整理修饰等具体操作技术，并介绍了100种点心的具体制作方法。本书通俗实用，易学易懂，易于掌握，还精选了38幅精美的彩色实例照片，适合餐饮业人员和广大读者学习参考。

<<广东点心制作大全>>

书籍目录

第一章 入门知识 第一节 广东点心的形成、发展和在生活中的地位、作用 第二节 部门岗位分工与职责 第三节 常用设备和工、用具 第四节 卫生工作 第五节 基础工第二章 原材料知识 第一节 粉类、大米糯米 第二节 糖类、油脂、蛋品、乳品、调味料 第三节 肉类、水产 第四节 海味干货、干蔬果 第五节 化学原料 第六节 香料、色素第三章 刀工技术和馅料知识 第一节 刀工 第二节 馅料知识 第三节 馅苳、外加苳第四章 疏松原理与加温工作 第一节 疏松原理 第二节 加温第五章 中西式美点 第一节 中式美点 第二节 西式美点

<<广东点心制作大全>>

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>