第一图书网, tushu007.com

<<实用面点小吃 实用烹饪技术丛书>>

图书基本信息

书名：<<实用面点小吃 实用烹饪技术丛书>>

13位ISBN编号：9787536920446

10位ISBN编号：753692044X

出版时间：1998-10

出版时间：陕西科学技术出版社

作者：李常友

页数：334

字数：100000

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

内容概要

本丛书以培养现代烹饪师为目标，以最新视觉，全面系统地介绍了现代烹饪理论和技术，在编写上力求理论联系实际，使其知识性、实用性、可操作性强。

丛书既可作为烹饪院校和烹饪培训班的教材和教学参考，也可供各级烹调师自学提高用，也是烹饪爱好者的良师益友。

书籍目录

第一章 中国面点小吃发展史 第一节 中国面点小吃发展史 第二节 陕西面点小吃概述 复习思考题第二章 面点小吃基础知识 第一节 面点小吃常用原料 第二节 常用的制作工具 图1 常用面点制作工具 第三节 基本操作程序与要领 第四节 面点小吃的成形 第五节 熟制要点 复习思考题第三章 制馅 第一节 常用馅的种类 第二节 咸味馅的制法 第三节 甜味馅的制法 第四节 皮馅比例及着色 复习思考题第四章 水调面制品 第一节 冷、温水面团制品 箸头面、油泼面 安康窝窝面 油氽馒头 铜川大刀面 疙瘩面 浆水面 炉齿面 豆苗炒面饼 合页饼 炒饼、烩饼、焖饼 小笼馒头 炒酿皮 炒拨鱼 蛋黄面 金线油塔 螺旋油饼 冠顶饺 蝴蝶饺 ……第五章 发酵面制品第六章 油酥面制品第七章 米与米粉制品第八章 风味小吃第九章 杂粮制品

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