

<<糖艺>>

图书基本信息

书名：<<糖艺>>

13位ISBN编号：9787538144642

10位ISBN编号：7538144641

出版时间：2005-9

出版时间：辽宁科技出版社

作者：曹继桐

页数：155

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>

<<糖艺>>

内容概要

作者不断地将理论用于实践，量化糖艺制作中的关键步骤，这样，学习和掌握糖艺技术不再是难事，作者的理论和实践积累逐渐趋于成熟，增强了作者推广糖艺制品的信心。

作者已将糖艺制作在行业杂志中多次发表，很多学员已自学成材，一些地区的学中已经接受了面对面的培训。

糖艺不仅在中广泛使用，也引起了中餐界的高度重视，有些糖艺制品已经搬上了中餐的餐桌，提高了宴会档次，赢得了顾客的喝彩。

新的《糖艺》一书内容更加完善，更容易学习和掌握，希望中西餐饮界的朋友们能够多掌握一门手艺，相信凭着中国人的辛勤和智慧，会赶上或超过世界发达国家的糖艺水平。

作者简介

曹继桐，北京人，1963年出生。

高级面点技师、烘焙培训师、国家级考评员。

有24多年的工作经验的曹继桐，现任北京吉诺高面包房总经理、香港丰琪食品有限公司北京分公司副总经理、《中华烘焙》杂志副主编、北京烘焙师俱乐部主席及旅游学院特聘专业导师等职。

1983年毕业于西餐职业学校的曹继桐，同年在北京长城饭店（五星级）参加工作，曾拜师香港名厨何志明、黄锦兴先生学习西点技术。

1988调到北京国际饭店（五星级）担任西点主管工作；1990年初到中国大饭店（五星级）开始担任西点厨师长工作。

1991年在北京凯宾斯基饭店（五星级）担任厨师长12年，曾经和10多名外籍资深厨师长共同工作、切磋技艺，并能直接用英语流利地交流。

另外，曹继桐还曾经在意大利专业学习8个月，在荷兰受训1个月，并且多次到欧洲观摩比赛和考察市场。

曹继桐不但精于厨房管理、策划大型宴会，多次成功完成接待国家首脑的任务，还精通高档欧式西点、面包、巧克力、饼干、糖艺和糖果制作，其技术全面，善于挖掘传统西点的制作，研究欧洲的文化饮食习惯。

他多次在烹饪技艺大赛上捧杯，1995年至2001年的几年中，率弟子在国内外的烹饪大赛中先后夺得20多枚奖牌；1995年荣获北京旅游紫禁杯奖章一枚；撰写了《面包精选145》、曹师傅《糖艺》，参与了《西点工艺》的编写工作；1995年被入选《当代中国能工巧匠》一书，2003选入《世界优秀专家人才名典》；曾多次出任西点专业大赛的裁判长和评委工作。

<<糖艺>>

书籍目录

第一章 糖艺概况	第二章 简单的工具	第三章 基础篇	3.1 糖源的选择	3.1.1 砂糖	3.1.2 糖醇	3.1.3 淀粉糖浆	3.2 糖艺制品的特点和保存	3.2.1 糖艺的制作特点	3.2.2 发烱和返炒	3.2.3 平衡相对温度	第四章 熬糖篇	4.1 熬糖知识	4.2 常见熬糖法	4.2.1 砂糖熬制法	4.2.2 糖醇熬制法	4.2.3 淀粉糖浆熬制法	4.2.4 熬珊瑚糖	4.2.5 泼发泡糖	第五章 拉糖篇	5.1 初始拉糖	5.2 拉糖技法	5.2.1 拉糖花	5.2.2 拉叶子	5.2.3 珊瑚树	5.2.4 拉彩带	5.2.5 拉糖着色	第六章 吹糖篇	6.1 吹糖的基本原理	6.2 吹糖技法	6.2.1 初级吹糖	6.2.2 中级吹糖	6.2.3 高级吹糖	第七章 造型篇	7.1 什么是糖艺造型	7.2 如何造型	7.3 常见的几种造型方法	7.3.1 渐进法	7.3.2 组合法	第八章 应用和赏析篇	8.1 糖艺与西点	8.2 独立展示品	8.3 糖艺制品的质量要求和评分标准	8.3.1 糖艺制品的质量要求	8.3.2 糖艺制品的评分标准	8.4 一般比赛方法	8.4.1 糖艺蛋糕比赛	8.4.2 糖艺展示品	8.4.3 综合西点比赛	附录 造型图解
----------	-----------	---------	-----------	----------	----------	------------	----------------	---------------	-------------	--------------	---------	----------	-----------	-------------	-------------	---------------	------------	------------	---------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	---------	-------------	----------	------------	------------	------------	---------	-------------	----------	---------------	-----------	-----------	------------	-----------	-----------	--------------------	-----------------	-----------------	------------	--------------	-------------	--------------	---------

<<糖艺>>

编辑推荐

糖艺是西点行业中的又一新兴项目，你想把西点水平提高一个档次吗？
那你就从糖艺开始吧，“糖艺”是用砂糖，水，葡萄糖稀，经过严格的温控，熬制而成。
运用特殊的造型技巧整理后，糖艺产品具有可食性，可独立创造成作品。
也可用于西点，裱花装饰，自助餐摆台，中餐装饰。
糖艺产品特点，色泽绚丽，质感晶莹剔透，犹如水晶一般亮丽。
糖艺作品具有很强的立体感，浪漫感，这纯粹是一种艺术美感的享受，谁还会想去吃它呢？

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>