

<<烘焙教室>>

图书基本信息

书名：<<烘焙教室>>

13位ISBN编号：9787538151138

10位ISBN编号：7538151133

出版时间：2007-10

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：何肖琼

页数：176

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>

<<烘焙教室>>

内容概要

本书是作者几十年烘焙理论的一个总结，在配合现代新技术而写成，介绍了原料理论、食材介绍、工具介绍、烘焙须知、基本烘焙技法、装饰品制法、饼食及甜品工作坊等，帮助读者制作出美味的西饼。

<<烘焙教室>>

书籍目录

第一章 原料理论篇 面粉 鸡蛋 糖 油及油脂 第二章 食材介绍 常用鲜果材料 其他材料 第三章 工具介绍 常用的工具 第四章 烘焙须知 烘焙常识 烘焙时间与温度 第五章 基本烘焙技法 手指饼基本制法 松酥制法 油、面粉搓八法 油、糖搅拌法 机器搅打法 如何打发蛋白 海绵蛋糕基本制法 全蛋打发方法 蛋白与蛋黄分开打法 乳化剂搅打法 奶油蛋糕基本制法 英式奶油蛋糕、美式松饼、布丁 鱼胶粉使用法 鱼胶粉的使用方法 鱼胶片的使用方法 如何打发鲜奶油 各种酱汁制法 第六章 装饰品制法：朱古力、干脆生果片 各种酱汁制法 巧克力曲条 汤匙形巧克力片 长巧克力尖条 巧克力笼 干脆生果片制法 第七章 实习篇：饼食及甜品工作坊 第八章 有用资料

<<烘焙教室>>

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>