

<<酥点造型>>

图书基本信息

书名：<<酥点造型>>

13位ISBN编号：9787538852448

10位ISBN编号：7538852441

出版时间：2007-1

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：马玉贵

页数：92

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>

## <<酥点造型>>

### 内容概要

面点制作不但是—项技术，更是一门艺术，它在给人们果腹之余，还能给人们带来视觉上的美感，心灵上的一种满足。

中式面点的制作不但需要精巧的技艺，同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力，使小小的面食点心，在方寸之间给人以美感，这就要求制作者要有扎实的基本功，充分的想像力和创造力。

该系列丛书在面点的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫，由浅入深，贴近生活，易于制作，便于掌握，并且配有过程图，能够使初学者开阔眼界，利于模仿制作，从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

本系列丛书由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。

本书在创作过程中，国家级评委、中国面点大师、国家级高级面点技师、黑龙江省烹饪协会理事房双岭给予了大力支持与帮助；同时哈尔滨铁路职业技术高级中学校校长徐雁鸣、教导主任杨云秋对于本书的出版给予了很大支持与帮助。

## &lt;&lt;酥点造型&gt;&gt;

## 书籍目录

花生脆酥豆沙燕麦棍桃酥混酥蛋糕盏甘露酥混酥豆沙夹杏仁酥提子司康饼枣泥酥燕麦酥糖皮小饼干沙粒混酥饼干炉果豆沙混酥角麻仁混酥饼扭酥棋盘酥果仁清酥环混酥鸡蛋塔咖啡椰茸酥双色酥双色酥饼干双色混酥小饼干混酥芝麻条蛋黄基络酥橄榄酥腰果酥红果梅花酥椰茸糖皮酥燕子酥樱桃酥樱花酥鸳鸯酥枣泥酥方酥皮蛋糕盏酥皮鸡蛋塔天鹅酥野菊花酥香蕉酥乌桐花酥椰蓉酥宣化酥八瓣酥白皮酥叉烧酥蛋黄酥佛手酥蛤蟆酥海棠酥海豚酥荷花酥花生排花边酥拉花边酥椒盐罗汉酥花脸酥金元宝酥井字酥花瓣酥菊花佛手酥拉花瓣酥菊花酥兰花酥油炸兰花酥立酥盒子花脸桃仁酥龙虾酥罗汉酥猫脸酥玫瑰酥眉毛酥梅花酥棉桃酥奶黄荷包酥南瓜酥奶黄酥牛舌酥十字酥枇杷果蚕蛹酥三角酥石榴酥松塔酥香橙酥椰茸条红果酥蓝梅果酱酥环酥老婆饼奶黄酥沙粒清酥方清酥风轮

<<酥点造型>>

章节摘录

插图

<<酥点造型>>

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>