第一图书网, tushu007.com

<<西式面点>>

图书基本信息

书名:<<西式面点>>

13位ISBN编号: 9787563710096

10位ISBN编号: 7563710094

出版时间:2002-1

出版时间:旅游教育出版社

作者:陆理民编

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

第一图书网, tushu007.com

<<西式面点>>

内容概要

本书内容包括:西点概述、西点原料知识、西点常用操作及成熟方法混酥的制作工艺、清蛋糕制作工艺、清酥的制作工艺、风味蛋糕等内容。

本书具有知识性、实用性、理论性的特点,是旅游行业职业技能等级培训考核教材。

<<西式面点>>

书籍目录

初级	
第一章	西点概述
第二章	西点原料知识(一)
	西点常用操作及成熟方法
	混酥的制作工艺
第五章	清蛋糕制作工艺
第六章	面包制作工艺(一)
第七章	水果冻的制作
中级	
第一章	西点常用工具
	面点原料知识(二)
	面包制作工艺(二)
第四章	油蛋糕制作
第五章	
第六章	其他点心的制作
高级	
	常用设备
	常见霜饰料、馅料及沙司的制作
	清酥的制作工艺
	风味蛋糕
	面包制作工艺(三)
	冷冻甜食制作工艺
	蛋白类甜品的制作工艺
	常用装饰品的制作
技师	
第一章	世界主要国家的饮食习俗西点的配备
第二章	西点的配备
弗二草	
	食品色、香、味形成的基本原理
	糖塑工艺
	厨房管理(一)
高级技师	
	食品主要化学成分在加工过程中的变化
	成品质量分析与鉴定
	创意蛋糕的制作
第四章	厨房管理(二)

第五章 论文写作知识

第一图书网, tushu007.com

<<西式面点>>

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