

<<家庭烘焙49例-韩式健康饭桌>>

图书基本信息

书名：<<家庭烘焙49例-韩式健康饭桌>>

13位ISBN编号：9787807228332

10位ISBN编号：7807228334

出版时间：2009-8

出版时间：辽宁民族出版社

作者：李承植

页数：129

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>

<<家庭烘焙49例-韩式健康饭桌>>

内容概要

韩国制作面包的历史也比较悠久，应该有一百年。

但是我们还不能熟练地使用烤箱，这说明面包还没有普及到每个家庭。

理由之一，欧洲是以面食为主，我们是以米饭为主，面食吃的相对要少。

理由之二是糕点师不太重视，不注重推荐和宣传，可能考虑到如果在家制作面包，面包房的生意会受到影响。

现在不同了，在家里制作面包对面包房的生意并没有多大的影响。

一方面是因为以面包为主食的人越来越多，另一方面是做面包的人也在不断追求更高的品质和更多的种类。

有没有想象过星期日一家人在一起做面包的美好画面？

随着制作面包技术的越发熟练，我们可以轻松地制作点心和蛋糕分给邻居，增进感情。

因此，我在这里向大家介绍一些适合在家里制作的点心。

您和家人一起制作面包时，会让您体会到超越面包本身所带给您的快乐和幸福。

<<家庭烘焙49例-韩式健康饭桌>>

作者简介

李承植，庆熙大学毕业，青云大学院酒店料理与餐厅经营学硕士，现就职江南金相烨烘焙技术学院。

兼任：京畿大学客座教授。

京畿道女性能力开发中心客座教授，水原市家庭女性会馆客座讲师，安山经营情报高等学校客座讲师，烘焙实际技能考试鉴定委员。

著作有：《烘焙实践技能》《

<<家庭烘焙49例-韩式健康饭桌>>

书籍目录

1 制作三明治 鸡蛋三明治 土豆三明治 咖喱三明治 猪排三明治 紫菜三明治卷 鸡蛋三明治卷 水果三明治 奶油三明治 热狗三明治 芝士沙拉三明治 全麦三明治 黄油面包三明治 杂粮三明治 法棍三明治 燕麦三明治 甜甜圈三明治2 制作烤面包 法式烤面包 烤鸡蛋面包 烤蔬菜面包 烤玉米面包 黄油烤面包3 制作比萨 做比萨面饼 比萨沙司 什锦比萨 薄饼比萨 烤肉比萨 比萨面包 法棍比萨4 制作餐包5 制作吐司

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>