

<<101麵包>>

图书基本信息

书名：<<101麵包>>

13位ISBN编号：9789576307171

10位ISBN编号：9576307171

出版时间：2005

作者：蒲樹森

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>

<<101麵包>>

內容概要

風味多變，百吃不膩！

丹麥麵包、甜麵包、布里歐、土司、法國麵包、
甜甜圈、歐式調理麵包、自然發酵麵包

101種風味獨具、口感超棒的麵包配方和製作秘訣，加上非知不可的麵包製作流程、麵糰攪拌五階段和
麵糰發酵方法，讓熱騰騰、香噴噴的麵包輕鬆出爐！

香酥鬆軟、餡多味美的百變滋味，相信您一定無法自拔地一口接一口，一個再一個！

<<101麵包>>

作者简介

蒲樹森

[現任]

昇祥股份有限公司 產品開發部主任

[工作經歷]

芝加哥餐廳主廚

東客麵包研修(日本)

文華酒店實習(香港)

西華飯店領班

六福皇宮飯店領班

瑪迪滋專業烘焙主廚

A.I.T烘焙主廚

西餐廳及麵包店規劃顧問

[教學經驗]

中國文化大學(海青班第十九期烘焙科)第二、三、四屆講師

中國文化大學(海青班第十九期烹飪科)第四屆講師

女青年會資深烘焙講師

勞委會職訓局兼任烘焙教師

芳和國中烘焙教師

景美國中烘焙教師

開平中學(成人教育推廣班)點心製作教師

各大烘焙補習班烘焙教師

世新大學(職訓班)烘焙教師

世新大學(僑委會外僑職訓班)烘焙教師

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>