

<<65 C 汤种面包>>

图书基本信息

书名：<<65 C 汤种面包>>

13位ISBN编号：9789866881718

10位ISBN编号：9866881717

出版时间：2009-8

出版时间：旗林文化

作者：陳郁芬

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>

<<65 C 汤种面包>>

内容概要

「湯種」是日本語，義為溫熱的麵種或稀的麵種。

湯種再加麵包用的其他材料經攪拌、發酵、整形、烤焙而成的麵包稱為湯種麵包。

湯種麵包與其他麵包最大的差別在於麵粉糊化使吸水量增多，因此麵包的組織柔軟，具有彈性，可延緩老化，迎合現代人口味。

本書中的各項產品都是依照這個原則所作的變化；您也可以在熟練後，作出更多豐富的產品。

內容共分為：甜麵包類17種、調理麵包類13種、吐司麵包類15種、健康高纖麵包類17種、傳統各國麵包類6種。

<<65 C 汤种面包>>

作者简介

陳郁芬

經歷：

中華穀類食品工業技術研究所結業

景文技術學院餐飲管理科畢業

日本?子學校合作班結業

法國LENOTRE餐飲學校結業

法國藍帶餐飲學校結業

日本Home-made協會台北分會蛋糕&麵包高等師範結業

烘焙食品乙、丙級證照

中式麵食乙、丙級證照

中餐烹調、西餐烹調、調酒、中式米食丙級證照

中華人民共和國高級西式烘焙師證照&中式烹調師特?級證照

2006年蛋糕技藝競賽最佳創意獎 國中&高職烘焙技職教師

FHA2006Culinary Challenge-Dress The Cake Competition銅牌獎

現任：

台灣蛋糕協會會員

台灣烘焙廚藝交流協會召集人

中國國家職業技能鑑定所指導考評

世新大學終身學習技職教師

烘焙材料店烘焙教師

Yvonne Home-made Bakery House負責人

<<65 C 汤种面包>>

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>