

图书基本信息

书名：<<面包蛋糕巧制作/生活与科学文库(平装)>>

13位ISBN编号：9787030080875

10位ISBN编号：7030080874

出版时间：2001年02月

出版时间：科学出版社

作者：齐朝晖

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>

内容概要

本书主要介绍面包、蛋糕及其他糕点原料配方、制作方法及操作工艺。

本书内容丰富，通欲易懂。

本书可供初中以上文化程度的广大读者阅读。

书籍目录

第一章面包

一、面包制作方法

二、快速生产面包新工艺

牛奶面包

火腿面包

面包布丁

多维面包

米粉面包

法兰西面包(亦称硬占包)

美国主食面包

墨西哥面包

日本主食面包

英国主食白面包

瑞士面包

纤维面包

玉米、小麦粉面包

脱脂大豆面包

添加玉米粉的面包

赖氨酸面包

豆浆面包

蛋黄面包

麦片面包

什锦面包

含有米糠的食品面包

豆蓉面包(豆馅面包)

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>