

<<中西点心（下册）>>

图书基本信息

书名：<<中西点心（下册）>>

13位ISBN编号：9787040361414

10位ISBN编号：7040361418

出版时间：2012-09-01

出版时间：高等教育出版社

作者：沈军

页数：169

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>

## <<中西点心(下册)>>

### 内容概要

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：中西点心(下册)(第2版)》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书修订版。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：中西点心(下册)(第2版)》在第一版的基础上，拆分成上下两册。

上册介绍中式点心，下册介绍西式点心。

分别从基础理论和制作过程两部分进行阐述。

上册分为七个项目，二十五个任务，内容包括走进中点室、水调面团、膨松面团、油酥面团、米及米粉制品、国内部分名小吃、中式点心的组合与运用等内容。

下册分为九个项目，二十九个任务，内容包括走进西点室、蛋糕制作工艺、面包制作工艺、混酥类制作工艺、清酥类制作工艺、泡芙类制作工艺、冷冻类制作工艺、巧克力类制作工艺、国外部分著名西点选编等内容。

每个项目前有项目介绍、学习目标，部分任务后有拓展训练栏目，便于学生对理论知识的掌握和按要求进行初步实操，增加了学生提高综合素质的机会。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：中西点心(下册)(第2版)》适用于中等职业学校烹饪专业学生使用，也可作为岗位培训人员的参考用书。

<<中西点心(下册)>>

书籍目录

项目一 走进西点室任务一 认识西式点心任务二 西点的基本操作手法项目二 蛋糕制作工艺任务一 认识蛋糕任务二 清蛋糕任务三 油蛋糕任务四 复合型蛋糕任务五 裱花型蛋糕任务六 多层蛋糕与艺术造型蛋糕项目三 面包制作工艺任务一 认识面包任务二 主食面包任务三 点心面包任务四 调理面包任务五 造型面包项目四 混酥类制作工艺任务一 认识混酥类点心任务二 面团型混酥任务三 面糊型混酥项目五 清酥类制作工艺任务一 认识清酥类点心任务二 制作清酥类点心项目六 泡芙类制作工艺任务一 认识泡芙类点心任务二 制作泡芙类点心项目七 冷冻类制作工艺任务一 各类甜汁任务二 布丁类制品任务三 胶冻类制品任务四 慕斯类制品任务五 冰淇淋制品任务六 其他常见甜食项目八 巧克力类制作工艺任务 巧克力类制品项目九 国外部分著名西点选编任务一 国外传统节日特色点心任务二 国外其他西点正义彩插精品赏析

<<中西点心（下册）>>

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>