

<<新版蛋糕配方>>

图书基本信息

书名：<<新版蛋糕配方>>

13位ISBN编号：9787501933921

10位ISBN编号：7501933928

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：薛文通

页数：349

字数：288

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>

<<新版蛋糕配方>>

内容概要

本书是新版食品配方系列丛书之一。

全书分为六章，在第一章节概述了蛋糕的概念及分类和加工的现状与发展趋势；第二章介绍了蛋糕加工原辅材料；第三章介绍了蛋糕加工技术。

第四章介绍蛋糕装饰艺术；第五章介绍蛋糕生产评定方法；第六章介绍蛋糕加工配方。

本书的重点是第六章，全面系统地介绍了各式蛋糕的配方与制作，有海绵蛋糕、油脂蛋糕、中式蛋糕、特色蛋糕等等。

对每种蛋糕都给出了配方、操作要点及特点，内容丰富、科学实用，通俗易懂，是广大蛋糕师必备的读物。

<<新版蛋糕配方>>

书籍目录

- 第一章：概述
- 第二章：蛋糕加工原辅材料
- 第三章：蛋糕加工技术
- 第四章：蛋糕装饰艺术]
- 第五章：蛋糕生产评定方法
- 第六章：蛋糕加工配方

<<新版蛋糕配方>>

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>