

<<面包制作116款>>

图书基本信息

书名：<<面包制作116款>>

13位ISBN编号：9787501958863

10位ISBN编号：7501958866

出版时间：2007-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李楠

页数：120

字数：134000

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>

<<面包制作116款>>

内容概要

本书较全面、系统地介绍了面包制作的原料、制作方法、各工序使用的工具、设备、操作程序和规范；并将116个品种分成主食、花色、调理、起酥、天然酵母制品五大类，对其配方和制作工艺进行了详尽的叙述，每种制品附有彩色照片。

同时还介绍了各种天然酵母制作方法和面包制品容易出现的品质问题以及所采取的对策。

本书介绍的内容，不仅可为从事面包制作的经营者和技术开发人员系统地了解和加深面包制作基础知识，拓宽新产品开发的思路提供参考，还可作为大专院校食品专业理论和实验学习、教学的参考书。

<<面包制作116款>>

作者简介

李楠，1982年毕业于天津轻工业学院（现天津科技大学）食品专业。
1990年赴日本留学获硕士学位，并在日本著名的面包、西点制作公司工作七年有余，考取日本东京都知事颁发的日本面包制作二级技师证书。
2000年归国至今任天津商业大学副教授、硕士导师，从事焙烤食品原料、加工工

<<面包制作116款>>

书籍目录

面包制作基础知识 一、原料 二、面包的制作方法 三、面包制作各工序的基本知识 四、面包制作使用的工具和设备 五、面包制作的基本操作
主食面包 朴素的法式面包 法式棒状面包 全麦粉松饼 柳叶形法式面包 土耳其芝麻面包 法式黑色棒形面包 维也纳硬式面包 俄式荞麦面饼 燕麦坚果面包 香草全麦面包 大地的恩惠 牛奶香料面包 粳米吐司面包 玉米面包 芝麻小葱面包 意大利坚果面包 洋葱黑麦面包 小麦胚芽啤酒面包 坚果全麦面包 液体发酵桃仁面包 法式药革面包 二次发酵王食面包 黑麦蜂蜜面包 起源子犹太人的面包圈花色面包 纯牛奶面包 细长罗勒面包 芝士面包 葡萄干桃仁面包 山核桃果脯面包 甘栗蓝莓面包 棒状干酪面包 橄榄饼 多种子酪面包 三色编花面包 葡萄干巧克力面包 编花果汁面包 黑芝麻红薯面包 红茶面包 红莓坚果面包 干酪葡萄干面包
调理面包天然酵母面包起酥面包面包制品容易出现的缺陷和产生的原因及对策面包制作过程中的主要修正方法

<<面包制作116款>>

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>