

图书基本信息

书名：<<西餐制作入门 - 西餐制作基础教程>>

13位ISBN编号：9787501977697

10位ISBN编号：7501977690

出版时间：2010-9

出版时间：轻工

作者：王森

页数：119

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

《西餐制作基础教程：西餐制作入门》作者作为一名西餐老师，多年来一直把一道道西餐当做艺术作品来研究，这次把多年的教学研究心得通过《西餐制作基础教程：西餐制作入门》展现给读者。作者把市场上最受大众欢迎的餐品收录书中，以确保此书的实用性。同时还加入了西餐食材的小知识，以便入门者更好地运用西餐佐料。另外值得一提的是，在餐后甜点中侧重盘艺点心的介绍，慕斯可能大家都能做出来，但要装饰得好看，就未必人人都能做到了，因此书中把盘艺的装饰原理在此书中也加了进来。

作者简介

王森老师是国内艺术西点专业的创办人。他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”：1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业人才，为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。不仅解决

书籍目录

西餐原料基础知识 8 鱼类 9 海产品 10 食用油的选用 11 酒醋 12 肉类选择
示意图制作篇 汤 14 鸡蓉玉米浓汤 15 奶油青豆仁浆汤 16 奶油红萝卜汤 17 奶
油番茄浓汤 18 海鲜面包浓汤 20 海鲜巧达浓汤 22 新英格兰巧达浓汤 沙拉 23
马铃薯饼鸭胸沙拉佐香橙酱 24 蔚蓝印度香芒鸡肉沙拉 25 意式海虾沙拉、主菜主食盘艺甜
点

章节摘录

插图：

编辑推荐

《西餐制作基础教程:西餐制作入门》由中国轻工业出版社出版。

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>