

<<巧做美欧糕点>>

图书基本信息

书名：<<巧做美欧糕点>>

13位ISBN编号：9787508230306

10位ISBN编号：7508230302

出版时间：2004-1

出版时间：金盾出版社

作者：梅斯

页数：178

字数：155000

译者：高间

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>

<<巧做美欧糕点>>

内容概要

本书为“美欧餐饮风情丛书”之一，书中详细介绍了美欧糕点文化，美欧糕点制作的原料及工具，并介绍了130款美欧糕点的配方和制作方法。

集知识性、趣味性和实用性于一体，图文并茂，可供宾馆、饭店和家庭使用，也可作为餐饮培训中心的参考教材。

作者盖尔·梅斯太太是中美友好的积极参与者，她将此书投入中国出版，正是为了推进东西方餐饮文化的交流和增进中美人民之间的友谊。

<<巧做美欧糕点>>

作者简介

作者：(美国)梅斯 译者：高间

<<巧做美欧糕点>>

书籍目录

第一章 制作糕点需用的原料 第一节 面粉 第二节 发剂 第三节 油脂类 第四节 奶类制品 第五节 巧克力 第六节 坚果仁 第七节 鸡蛋 第八节 增甜剂 第九节 香料 第十节 酒类 第十一节 其他 第二章 制作糕点常用的厨具、电器和杂品 第一节 厨具 第二节 烘烤用具 第三节 电器 第四节 其他杂品 第三章 蛋糕 第四章 甜派 第五章 甜饼 第六章 其他糕点 第七章 奶花、奶霜、浇汁、酱类 附录一：华氏度换处为摄氏氏度公式 附录二：常用茶匙、汤匙容量与毫升换算 附录三：常用杯容量与升换算 附录四：美欧容量单位与国际单位换算 附录五：美欧重量单位与国际单位换算

<<巧做美欧糕点>>

章节摘录

插图

<<巧做美欧糕点>>

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>