

<<西式糕点工坊>>

图书基本信息

书名：<<西式糕点工坊>>

13位ISBN编号：9787538438468

10位ISBN编号：7538438467

出版时间：2008-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：袁国湘，吴贝妮 主编

页数：215

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>

<<西式糕点工坊>>

内容概要

西式糕点是西方饮食文化中的一颗璀璨明珠，它以制作精细、营养丰富、品种繁多为世人所赞誉。

本书从糕点工艺入手，介绍了西式糕点的发展、特点、设备、工具、原料、制作等相关知识，并针对面包制作和一些特殊工艺，加以重点讲解。

书中分为4个部分，向读者推荐了200余款符合中国人口味的精美西点，内容包括蛋糕、面包、吐司、三明治、酥皮饼、饼干、比萨、派、蛋挞、果冻、布丁、慕斯，既有传统又有创新，图文并茂，讲解详尽，中英文对照，可读性和可操作性具佳，尤其适合专业糕点技师、个体从业人员及外国烹饪爱好者提高技艺之用。

<<西式糕点工坊>>

书籍目录

西式糕点概论 面包制作的基础知识 其他重要工艺介绍 Part 1 蛋糕的制作 芝麻蛋糕卷 巧克力蛋糕卷 牛油蛋糕 蛋黄糕 香橙蛋糕卷 可可蛋糕卷 蜂巢蛋糕 筒式蛋糕 虎皮蛋糕 花生蛋糕 芝士蛋糕 香橙卷 香蕉蛋糕 奶味水果蛋糕 伯爵蛋糕 红豆蛋糕卷 椰蓉蛋糕卷 鲜果蛋糕 咖啡卷 水果蛋糕 果酱圈蛋糕 奶酪小蛋糕 圣诞树根蛋糕 美味蛋糕饼 三味卷 荷兰蛋糕 果味蛋糕 葡萄干糕块 奶油果酱卷 肉松蛋糕卷 巧克力蛋糕卷 提子蛋糕卷 哈密瓜卷 菠萝奶味蛋糕 葡萄蛋糕 锡纸蛋糕 刺猬蛋糕 果酱叶子蛋糕 香橙蛋糕 满福蛋糕 铜锣烧 果酱蛋糕 Part 2 面包、吐司、三明治的制作 Part 3 酥皮饼、饼干、比萨、派、蛋挞的制作 Part 4 果冻、布丁、慕斯的制作

<<西式糕点工坊>>

章节摘录

插图：

<<西式糕点工坊>>

编辑推荐

《西式糕点工坊》由吉林科学技术出版社出版。
西式糕点是西方饮食文化中的一颗璀璨明珠，它以制作精细、营养丰富、品种繁多为世人所赞誉。

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>