

<<西式面点>>

图书基本信息

书名：<<西式面点>>

13位ISBN编号：9787563710096

10位ISBN编号：7563710094

出版时间：2002-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：陆理民 编

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>

## <<西式面点>>

### 内容概要

本书内容包括：西点概述、西点原料知识、西点常用操作及成熟方法混酥的制作工艺、清蛋糕制作工艺、清酥的制作工艺、风味蛋糕等内容。

本书具有知识性、实用性、理论性的特点，是旅游行业职业技能等级培训考核教材。

## &lt;&lt;西式面点&gt;&gt;

## 书籍目录

## 初级

- 第一章 西点概述
- 第二章 西点原料知识（一）
- 第三章 西点常用操作及成熟方法
- 第四章 混酥的制作工艺
- 第五章 清蛋糕制作工艺
- 第六章 面包制作工艺（一）
- 第七章 水果冻的制作

## 中级

- 第一章 西点常用工具
- 第二章 面点原料知识（二）
- 第三章 面包制作工艺（二）
- 第四章 油蛋糕制作
- 第五章 小西饼
- 第六章 其他点心的制作

## 高级

- 第一章 常用设备
- 第二章 常见霜饰料、馅料及沙司的制作
- 第三章 清酥的制作工艺
- 第四章 风味蛋糕
- 第五章 面包制作工艺（三）
- 第六章 冷冻甜食制作工艺
- 第七章 蛋白类甜品的制作工艺
- 第八章 常用装饰品的制作

## 技师

- 第一章 世界主要国家的饮食习俗
- 第二章 西点的配备
- 第三章 成品成熟的基本原理
- 第四章 食品色、香、味形成的基本原理
- 第五章 糖塑工艺
- 第六章 厨房管理（一）

## 高级技师

- 第一章 食品主要化学成分在加工过程中的变化
- 第二章 成品质量分析与鉴定
- 第三章 创意蛋糕的制作
- 第四章 厨房管理（二）
- 第五章 论文写作知识

<<西式面点>>

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>