

<<中式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作>>

13位ISBN编号：9787810842235

10位ISBN编号：7810842234

出版时间：2003年2月1日

出版时间：东北财经大学出版社

作者：刘耀华

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>

<<中式面点制作>>

内容概要

烹饪专业主干课系列教材。

《中式面点制作》是中等职业技术学校烹饪专业主干专业课程。

主要任务是传授面点基本制作技术，教会学生运用不同的技术手法独立制作各式面点，还要能运用所学知识解决生产中的实际问题，达到中级面点师的操作技能，并为学生继续提高和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。

<<中式面点制作>>

书籍目录

第1章 中式面点制作基本功训练

学习目标

1 面点制作基本功的重要性

2 和面、揉面、制皮、上馅基本技术

.....

第2章 煮、蒸面点的制作技能

学习目标

1 煮点的制作技能

.....

第3章 煎、炸、炒面点的制作技能

学习目标

1 煎点的制作技能

.....

第4章 烙、烤面点的制作技能

第5章 宴席面点

第6章 西式点心简介

第7章 地方风味面点

主要参考书目

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>