

<<面点制作>>

图书基本信息

书名：<<面点制作>>

13位ISBN编号：9787889080781

10位ISBN编号：7889080786

出版时间：1970-1

作者：重庆大学电子音像出版社 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>

<<面点制作>>

内容概要

《面点制作》分为两大部分：基础常识和常见面点制作实例。

基础常识部分，包括对面点制作常用工具和设备的了解及使用、面点制作基本技能介绍、常用馅心制作方法等内容。

常见面点制作实例部分，作者拣选出日常生活中人们普遍喜爱的面点品种,针对其特点、配料、调料、制作过程以及注意事项等进行了较详细的说明，包括酱肉蒸饺、京酱小包、三丝春卷、珍珠圆子、五彩南瓜饼等近30种点心、小吃。

《面点制作》可作为进城务工人员学习面点制作的入门读本，也可作为烹饪爱好者的参考用书。

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>