

图书基本信息

书名：<<面包蛋糕巧制作/生活与科学文库(平装)>>

13位ISBN编号：9787030080875

10位ISBN编号：7030080874

出版时间：2001年02月

出版时间：科学出版社

作者：齐朝晖

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>

内容概要

本书主要介绍面包、蛋糕及其他糕点原料配方、制作方法及操作工艺。

本书内容丰富，通欲易懂。

本书可供初中以上文化程度的广大读者阅读。

书籍目录

第一章面包

- 一、面包制作方法
- 二、快速生产面包新工艺

牛奶面包

火腿面包

面包布丁

多维面包

米粉面包

法兰西面包(亦称硬占包)

美国主食面包

墨西哥面包

日本主食面包

英国主食白面包

瑞士面包

纤维面包

玉米、小麦粉面包

脱脂大豆面包

添加玉米粉的面包

赖氨酸面包

豆浆面包

蛋黄面包

麦片面包

什锦面包

含有米糠的食品面包

豆蓉面包(豆馅面包)

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>