

<<中西点心-第二版-烹饪专业>>

图书基本信息

书名：<<中西点心-第二版-烹饪专业>>

13位ISBN编号：9787040350333

10位ISBN编号：7040350335

出版时间：2012-8

出版时间：高等教育出版社

作者：沈军 编

页数：155

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

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：中西点心（第2版）（上册）》在第一版的基础上，拆分成上下两册。

上册是中式点心，下册为西式点心。

分别从基础理论和实践操作两部分进行阐述。

上册分为七个项目，二十五个任务，内容包括走进中点室、水调面团、膨松面团、油酥面团、米及米粉制品、国内部分名小吃、中式点心的组合与运用等内容。

下册分为九个项目，二十九个任务，内容包括走进西点室、蛋糕制作工艺、面包制作工艺、混酥类制作工艺、清酥类制作工艺、泡芙类制作工艺、冷冻类制作工艺、巧克力类制作工艺、国外部分著名西点选编等内容。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：中西点心（第2版）（上册）》适用于中等职业学校烹饪专业学生使用，也可作为岗位培训人员的参考用书。

书籍目录

项目一 走进中点室任务一 认识中式点心任务二 中式点心制作基础活动一 制坯工艺活动二 坯皮的调制工艺活动三 制馅工艺活动四 成形工艺活动五 成熟工艺活动六 装饰工艺活动七 冷却工艺项目二 水调面团任务一 饺类任务二 烧麦类任务三 春卷类任务四 汤包类任务五 面条类任务六 饼类项目三 膨松面团任务一 生物膨松法活动一 面肥发酵法活动二 酵母发酵法任务二 化学膨松法活动一 发粉膨松面团调制法活动二 矾、碱、盐面团调制法项目四 油酥面团任务一 炸制类油酥制品任务二 烤制类油酥制品项目五 米及米粉制品任务一 饭任务二 粥任务三 糕任务四 团任务五 球任务六 船点任务七 澄面项目六 国内部分名小吃任务一 学习制作浙江风味小吃任务二 学习制作其他各地名小吃项目七 中式点心的组合与运用任务一 筵席点心任务二 全席点心任务三 其他组合点心正文彩插精晶赏析

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>