

<<西式面点制作（附培训手册）>>

图书基本信息

书名：<<西式面点制作（附培训手册）>>

13位ISBN编号：9787122078971

10位ISBN编号：7122078973

出版时间：2011-9

出版时间：化学工业出版社

作者：吴志明，刘玮 主编

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>

<<西式面点制作（附培训手册）>>

内容概要

由刘玮编著的《西式面点制作》既是一本适合于大众读者学习的书籍，同时也是一本按照最新高职教学理念编写的教材。

《西式面点制作》以简练、质朴的文字介绍了100余种西式面点的配方和制作技术，并配有大量的相关图片，使所制作的产品一目了然，操作方法更直观化、简单化。

为了满足不同读者的需求，《西式面点制作》还配有西式面点师培训指导手册，讲述烘焙基本知识和基本操作，以及行业的岗位要求、职业能力要求、成本核算和人员培训管理，可满足职业院校学生考取中级、高级西式面点师资格之用，也适合行业培训使用。

<<西式面点制作（附培训手册）>>

书籍目录

项目一 蛋糕制作技术

任务一 瑞士海绵蛋糕制作技术

任务实施

任务相关知识

任务拓展

海绵卷蛋糕

杯子海绵蛋糕

双色蛋糕卷

柠檬海绵卷

肉松海绵卷

香蕉海绵蛋糕

巧克力海绵蛋糕

脆皮蛋糕

橄榄蛋糕

蜂蜜长崎蛋糕

蜂巢蛋糕

布朗尼蛋糕

哈雷蛋糕

巧克力马芬蛋糕

千层蛋糕

蜂蜜海绵蛋糕

虎皮蛋糕

任务二 戚风蛋糕制作技术

任务实施

任务相关知识

任务拓展

香枕蛋糕

沙哈蛋糕

桃戚风蛋糕

抹茶蛋糕

乳酪蛋糕

肉松戚风蛋糕

巧克力戚风蛋糕

风蛋糕卷

天使蛋糕

咖啡戚风蛋糕

玉米戚风蛋糕

慕斯蛋糕卷

轻乳酪蛋糕

戚风提子卷

红茶蛋糕

任务三 黄油蛋糕制作技术

任务实施

任务相关知识

任务拓展

<<西式面点制作（附培训手册）>>

马芬蛋糕
硬奶酪蛋糕
香蕉蛋糕
重乳酪蛋糕
大理石奶酪蛋糕
巧克力松糕
摩卡蛋糕
魔鬼蛋糕
黑森林蛋糕
任务四 提拉米苏慕斯蛋糕制作技术
任务实施
任务拓展
巧克力慕斯蛋糕
任务五 奶油裱花蛋糕基础技能训练
任务实施
项目二 面包制作技术
任务一 超软甜面包制作技术
任务实施
任务相关知识
常见面包的成形方法
肉松卷面包
杏仁面包
火腿卷面包
奶油长棍面包
奶酥面包
墨西哥面包
菠萝面包
小披萨包
奶酪长条面包
鸡蛋肉松面包
肠仔面包
果酱面包
火腿玉米卷面包
辣肉松面包
绿茶肉松卷
蔓越莓面包圈
芒果面包
毛毛虫面包
起酥面包
肉松辫子面包
提子辫子包
香肠派对
相思枕面包
椰蓉卷面包
麦穗面包
肉松包
任务拓展

<<西式面点制作（附培训手册）>>

中种法甜面包

白吐司

玉米吐司

红豆吐司

椰蓉吐司

双色吐司

杂粮吐司

任务二 脆皮法式长棍面包制作技术

任务实施

任务拓展

蒜香法式长棍面包

任务三 丹麦面包制作技术

任务实施

丹麦面包花色品种

牛角面包

丹麦吐司

丹麦调理

任务相关知识

任务拓展

金砖面包

项目三 西饼制作技术

任务一 奶油曲奇小西饼制作技术

任务实施

任务相关知识

任务拓展

美式巧克力曲奇

巧克力装饰奶油曲奇

手指饼干

吉士奶香酥

双色曲奇饼干

芝麻薄脆饼

杏仁瓦片

芝麻饼干

阿拉棒

开心果饼干

小酥饼

长条饼干

司康

芝士司康

椰子球

乳酪酥

任务二 核桃塔制作技术

任务实施

任务拓展

苹果派

水果塔

任务三 奶油泡芙制作技术

<<西式面点制作（附培训手册）>>

任务实施

任务相关知识

任务拓展

奶油水果泡芙

任务四 果酱酥制作技术

任务实施

任务相关知识

任务拓展

豆沙酥

肉松酥

葡式蛋塔

黄桃蛋塔

红豆蛋塔

紫薯蛋塔

蝴蝶酥

夹馅蝴蝶酥

椰子酥条

拿破仑酥

<<西式面点制作（附培训手册）>>

编辑推荐

由刘玮编著的《西式面点制作》以简练、质朴的文字介绍了100余种西式面点的配方和制作技术，并配有大量的相关图片，使所制作的产品一目了然，操作方法更直观化、简单化，使大家能在快乐中学习，在喜悦中不断提高自己的操作技术水平。

本书既是一本适合于大众读者学习的书籍，同时也是一本按照最新高职教学理念编写的教材。

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>