

<<翻糖蛋糕&饼干制作入门>>

图书基本信息

书名：<<翻糖蛋糕&饼干制作入门>>

13位ISBN编号：9787501993505

10位ISBN编号：7501993505

出版时间：2013-8-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王森

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>

<<翻糖蛋糕&饼干制作入门>>

内容概要

翻糖蛋糕和饼干是目前烘焙行业乃至家庭制作中最流行的品种。

翻糖蛋糕特点是蛋糕体简单，重在翻糖装饰，利用翻糖材料可以做出各种造型（就像橡皮泥一样捏出花朵、卡通人物等），做出的成品精致、华丽。

本书是国内第一本系统完整介绍翻糖蛋糕和饼干制作的培训教程，书中的款式新颖、漂亮，并配有90分钟DVD讲解，适合入门者学习。

<<翻糖蛋糕&饼干制作入门>>

作者简介

王森，国内著名西式糕点技术专家，从事西点技术研发20余年，致力于传播西点技术，让更多的人学会西点这门手艺是他毕生追求的梦想。

作为中国第一家专业西点学校的创办人，至今已培养出包括亚洲各地在内的数万名学员。

已出版《蛋糕裱花基础（上下册）》、《面包制作入门》、《蛋糕制作入门》、《玩转拉花咖啡》、《轻松成为饼干达人》、《寿司制作入门》、《慕斯蛋糕基础课》、《烘焙饼店店长手册》等几十本专业书籍和多张光盘。

<<翻糖蛋糕&饼干制作入门>>

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>