

<<西式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<西式面点制作>>

13位ISBN编号：9787504546036

10位ISBN编号：7504546038

出版时间：2004-08-01

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：崔琳

页数：81

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>>

### 内容概要

本书较系统地介绍了西式面点的原料知识、常用设备及工具的使用与保养、西式面点制作的基本手法、面包的制作、蛋糕类点心的制作、混酥类西饼的制作、胶冻类甜点的制作，并简要介绍了饮食营养卫生的基本知识。

本书在编写过程中，力求做到图文并茂、通俗易懂，使读者便于掌握西式面点制作的基本技能。

本书适合于职业技能短期培训使用。

通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到上岗的技能要求。

还可供初涉或从事西式面点制作的人员参考。

<<西式面点制作>>

书籍目录

第一章 食品营养卫生知识 第一节 食品营养知识 第二节 饮食卫生要求第二章 原料知识 第一节 面粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 蛋品 第五节 乳品 第六节 食品添加剂第三章 常用设备及工具的使用与保养 第一节 常用设备的使用与保养 第二节 常用工具的使用与保养第四章 西式面点制作的基本操作手法 第一节 和、揉、搓、捏 第二节 切、割、抹、挤 第三节 包、擀、卷、按第五章 面包的制作 第一节 直接发酵法 第二节 中种发酵法 第三节 快速发酵法第六章 蛋糕类点心的制作 第一节 蛋糕的制作方法 第二节 制作实例第七章 混酥类西饼制作 第一节 混酥类西饼的制作方法 第二节 制作实例第八章 胶冻类甜点制作 第一节 胶冻类甜点的制作方法 第二节 制作实例

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>