

<<中式蛋糕制作技艺>>

图书基本信息

书名：<<中式蛋糕制作技艺>>

13位ISBN编号：9787504852861

10位ISBN编号：7504852864

出版时间：2010-1

出版时间：农村读物出版社

作者：刘科元 编

页数：40

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>

<<中式蛋糕制作技艺>>

内容概要

艺术蛋糕裱花装饰可以说是进口的东西，早在100多年前外国人开设的西点面包房中就已有裱花蛋糕出售，20世纪80年代裱花蛋糕开始进入中国并在全国各地流行，时至今日，亲朋好友聚会、喜庆节日、生日、婚礼、祝寿等送个艺术蛋糕是必不可少的事情。

艺术蛋糕从国外引进中国后，中国的蛋糕师们付出了很多的心血和劳动进行创新。

中华民族从来都以自己的勤劳和智慧，延续着我们整个民族强大的生命力和创造力，今天，中国蛋糕师们也能将艺术蛋糕非常骄傲地命名为中式蛋糕，因为今天的中式蛋糕与引进之前，在制作技艺方面已经有了很大的突破，这也不得不让国外的裱花师们赞叹不已，目前想向我们学习中式蛋糕的外国学生也是络绎不绝。

<<中式蛋糕制作技艺>>

作者简介

刘科元，国家西式面点高级技师、中式蛋糕大师；《中国焙烤》、《中华烘焙》、《焙烤商务》、“中国食品添加剂市场”等杂志特约撰稿人（发表多篇文章和技术配方）；中国“焙烤商务”杂志专家顾问；中华全国工商业联合会烘焙公会教育委员会会员。

刘科元老师从事烘焙

<<中式蛋糕制作技艺>>

书籍目录

序言一、关于艺术蛋糕二、蛋糕材料介绍三、蛋糕裱花工具介绍四、巧克力装饰配件制作方法五、欧式、陶艺蛋糕 1.少女春梦 2.蝴蝶飞飞 3.梦幻之夜 4.缤纷之恋 5.维多利亚 6.真情流露 7.纯洁恋情 8.甜蜜爱巢 9.神秘古堡 10.暗恋季节 11.攀高收获 12.卓越风姿 13.超级建筑 14.渴望人生 15.激情澎湃 16.醉约黄昏 17.巴黎恋人 18.追梦舞曲 19.夏娃之想 20.祈祷幸福 21.春季恋曲 22.红杏出墙 23.浪漫温情 24.黄金季节 25.登峰造极 26.自由恋人 27.环游圣地 28.狂欢少女 29.顶天立地 30.意法情怀 31.快乐恋曲 32.最佳派对 33.巴黎初夏 34.玉洁之梦 35.蓝色梦幻 36.黄金海岸 37.完美人生 38.异国风情 39.欧美浓情 40.神秘恋人 41.魅力四射 42.夏威夷风情 43.穿越时空 44.生命轮回 45.豪情奔放 46.爱的表白 47.皇室贵族 48.空中花园 49.超越梦想 50.圆梦自然 51.喜庆光环六、人物、动物、生肖蛋糕 1.寻觅 2.金鸡报晓 3.大展宏图 4.友情守望 5.野外休闲 6.体育精神 7.五口之家 8.李白吟诗 9.玉兔 10.忠诚卫士 11.虎啸雄威 12.花呆山.....七、花卉蛋糕八、节日蛋糕九、如何开一家赚钱的蛋糕店十、后记

<<中式蛋糕制作技艺>>

章节摘录

插图：经营好一家蛋糕店是一项比较细致的工作，您需要把管理、服务做好。

因为从事这个专业的人员素质相对还不是很很高，您需要有足够的思想准备，要有严格的规章制度。

如严格的卫生制度，因为面包房提供的是直接入口的食品，因此卫生是最为关键的管理问题，开店后您需要用制度去约束每一名员工，而不是事无巨细地用嘴去管理每个人。

对员工的服务用语做出较细致的规定，也是管理的重要内容。

客人进来后既不能置之不理，又不能紧追询问，要有度，要能给客人提供随时服务，这就是要培训店里工作人员在有客人进店后的服务意识和眼力。

开店后的经营管理，对于蛋糕店来说是一个长期的任务，不能时断时续，要坚持不懈。

这里指的营营销除店内销售外，还可以走出去服务，比如，有些小面包店，与周边工人、企事业单位工会联系，当这些单位员工过生日时，用低价制作生日蛋糕等。

建立起周边的销售网络，电话预定等。

总之，做什么都有竞争，关键要有自己的特色。

<<中式蛋糕制作技艺>>

编辑推荐

《中式蛋糕制作技艺(VCD光盘10张+1本书)》由中国农业出版社出版。

<<中式蛋糕制作技艺>>

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>