

<<中式面点工艺>>

图书基本信息

书名：<<中式面点工艺>>

13位ISBN编号：9787516702765

10位ISBN编号：7516702765

出版时间：2013-3

出版时间：郑慧敏 中国劳动社会保障 (2013-03出版)

作者：郑慧敏

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>

<<中式面点工艺>>

内容概要

《中式面点工艺(广式面点)》主要包括概述、设备与工具、面点原料常识、成型工艺、制馅工艺、面团调制工艺、熟制工艺、成本核算知识等内容。

《中式面点工艺(广式面点)》为职业院校烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

《中式面点工艺(广式面点)》由郑慧敏、张霞主编，康有荣、冯漩、黎月友、范治国参编，徐丽卿、周发茂审稿。

<<中式面点工艺>>

书籍目录

第一章 概述 练习题第二章 设备与工具 第一节 常用设备 第二节 常用工具 练习题第三章 面点原料
常识 第一节 皮坯原料 第二节 制馅原料 第三节 调辅料 第四节 食品添加剂 练习题第四章 成型工艺
第一节 成型前的基础操作技法 第二节 基础成型技法 第三节 模具、工具成型技法 第四节 面点的装
饰成型 练习题第五章 制馅工艺 第一节 刀工处理 第二节 馅心的分类、作用及制作要求 第三节 调制
咸馅 第四节 调制甜馅 练习题第六章 面团调制工艺 第一节 水调面团 第二节 膨松面团 第三节 油酥
面团 第四节 米粉面团 第五节 其他面团 练习题第七章 熟制工艺 第一节 熟制的作用与质量标准 第
二节 熟制原理与成熟方法 练习题第八章 成本核算知识 第一节 饮食成本核算 第二节 主配料成本核
算 练习题

<<中式面点工艺>>

编辑推荐

郑慧敏、张霞主编的这本《中式面点工艺(广式面点)》是职业技术学院烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

全书共分八章，内容包括：概述、设备与工具、面点原料常识、成型工艺、制馅工艺、面团调制工艺、熟制工艺、成本核算知识等。

本书由中国劳动社会保障出版社出版发行。

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>