第一图书网, tushu007.com

<<中点基础教程>>

图书基本信息

书名：<<中点基础教程>>

13位ISBN编号：9787534147746

10位ISBN编号：7534147743

出版时间：2012-9

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：黎国雄　编著

页数：185

字数：180000

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

前言

随着社会生活水平的提高，人们对饮食的要求越来越精细，食品的制作也越来越多样化。
吃得健康、营养而美味，做得款式新奇而精致，这不仅能体现人们对饮食文化的追求，也能保证人体所需营养的均衡，这是现代饮食生活的基本理念。
本套书总共四册，分别是《中点基础教程》、《烘焙基础教程》、《蛋糕基础教程》、《果蔬切雕基础教程》。
书中详细地介绍了点心、面包、蛋糕以及各类蔬果切雕的制作步骤和技巧，清楚地标明了材料的搭配和分量，还列举了制作必备的各种常用工具，让大家一看就明白，一学就会，简单明了，内容丰富，知识含量高，是追求饮食享受者的必备用书。
中点是利用面粉、糖、水、酵母等原材料，经过精心加工，制作成包子、饺子、酥饼、糕点、甜品等，然后经过蒸、煮、煎、烘烤而成的各类食品。
本书将中点分为包子类、饺子类、酥饼类和糕点类，由专业中点大师向您传授多年的制作经验。
书中汇集了将近200道中点，共计2000余张操作图解，每个步骤由大师详细指点，保证了每一道中点的味道和口感。
学会了制作中点，您的饮食将会变得更加富有品位和创意。
赶紧行动吧！
这本书对喜欢在家做中点的人来说，是一本难得的基础教程。

内容概要

《中点基础教程(附光盘中点专业高级教材)》是由知名厨艺大师——黎国雄亲自指导的，是一本专为厨艺初学者、爱好者以及家庭“煮妇”打造的中式点心制作大全。
书中有许多大家耳熟能详的点心，但是以往可能吃过却不会自己做，所以在本书中特别增加了分解动作，详细介绍了各式点心的制作过程及方法，图文并茂、易学易懂。
不论是喜爱DIY的点心爱好者，还是专业人士，从本书中皆能满足需求。

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。
公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。
公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。
犀文出品的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。
犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。
犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。
犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。
犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。
正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<中点基础教程>>

书籍目录

中点制作基础知识
包子类
饺子类
酥饼类
糕点类

编辑推荐

《中点基础教程》编辑推荐：中点制作轻松学，中式点心制作大全，烹饪无师自通课程，名师点拨，造型新颖，见解独到，过程详细，让您轻松掌握制作之要领和精粹！

第一图书网, tushu007.com

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