

<<烘焙宝典-中点教室>>

图书基本信息

书名：<<烘焙宝典-中点教室>>

13位ISBN编号：9787535638335

10位ISBN编号：7535638333

出版时间：2010-8

出版时间：黎国雄 湖南美术出版社 (2010-08出版)

作者：黎国雄

页数：255

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>

<<烘焙宝典-中点教室>>

内容概要

中式点心外观造型千万变化，口味也是甜咸皆备、荤素都有，而且各地都有其独特的风味。在《烘焙宝典：中点教室》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，所以在书中特别增加了分解动作，详细介绍各式点心的制作过程及方法，配方完整大公开，图文并茂、易学易懂。

不论是喜爱DIY的点心爱好者或是专业人士，从《烘焙宝典：中点教室》中皆能满足需求。

<<烘焙宝典-中点教室>>

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余套关于蛋糕、面包的书。

个人经历1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。

到现在，他已经出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。

1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。

仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来做展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。

此项发明于2001年获得国家发明专利。

后来，他又研发了艺术陶瓷蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托出了蛋糕艺术文化的特点。

2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。

出版的作品《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》(共7册)《名师名点》丛书《时尚点心》丛书《糕点大全》丛书《糕点名师讲堂》丛书《时尚蛋糕制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》等

<<烘焙宝典-中点教室>>

书籍目录

Part 1 中点制作基础制作中点的常用工具中式面点的分类和制作特点面点成型法详解八大发面技巧制作饼类的关键因素制作包子的9个窍门美味饺子窍门多Part 2 初级中点入门三色水晶球笑口酥棉花杯七彩银针粉豆沙麻枣八宝袋黑糯米盏七彩水晶盏香菜猪仔果潮州粉果可可花生果脆皮三丝春卷脆皮龙绣球西芹牛肉球凤凰叉烧扎金银馒头燕麦馒头甘笋螺旋馒头燕麦腊肠卷金笋腊肠卷香芋卷香芋火腩卷甘笋莲蓉卷麻香凤眼卷豆沙白玉卷莲蓉晶饼菠菜奶黄晶饼甘笋豆沙晶饼鸡仔饼豆沙饼香煎叉烧圆饼煎芝麻圆饼芝士豆沙圆饼菜心小笼包香菜小笼包七彩小笼包腊味小笼包莲蓉包生肉包香芋叉烧包燕麦花生包燕麦豆沙包燕麦桂圆包燕麦奶黄包香芋包鲜虾香菜包家乡蒸饺韭菜水饺大眼鱼饺金字塔饺多宝鱼饺金鱼饺七彩风车饺脆皮豆沙饺家乡咸水饺菜脯煎饺Part 3 中级中点入门水晶叉烧盏凤凰丝烧卖洋葱鸡粒酥盒核桃果上汤香葱粉果干层姜汁糕大发糕燕麦杏仁卷燕麦葱花卷螺旋葱花卷香煎玉米饼芝麻烧饼香葱烧饼芝麻酥饼炸莲蓉芝麻饼鸳鸯芝麻酥冬瓜蓉酥蛋黄莲蓉酥豆沙扭酥螺旋香芋酥莲蓉香雪酥叉烧餐包菠菜玉米包刺猬包甘笋流沙包寿桃包燕麦玉米鼠包燕麦菜心包鼠尾斋包香菜芋头包蚝皇叉烧包炸芝麻大包芝麻枣包香煎菜肉包香煎叉烧包Part 4 高级中点入门蚬壳包豆沙酥饺花边酥饺豆沙窝饼五仁酥饼叉烧烧饼老婆饼莲花酥豆沙蛋黄酥雪梨酥三角酥金盖酥叉烧酥天天向上酥豆沙佛手酥腊味酥奶黄酥蛋黄酥皮蛋酥枕头酥蚬壳酥菊花酥炸苹果酥千层莲蓉酥八爪角酥

<<烘焙宝典-中点教室>>

编辑推荐

<<烘焙宝典-中点教室>>

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>