

<<面点制作技术500问>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术500问>>

13位ISBN编号：9787535734471

10位ISBN编号：7535734472

出版时间：2002-6

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：张力行

页数：233

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>

## <<面点制作技术500问>>

### 内容概要

本书以问答的形式对面点技术作了全方位解答，包括：面点技术概论；点心的原物料；制作点心的设备和工具；主坯面团；面点成熟技术等内容。

<<面点制作技术500问>>

作者简介

张力行

1945年出生，中国烹饪大师、中式面点高级技师、湘点大师。

现任长沙市又一村有限公司面点技术总监。

著有《中国湘菜湘点·风味小吃》、《中国湘菜湘点·面点》等书。

为挖掘和发展湘点制作技术，创制了一批适合湖南口味的湘点，丰富了湘点的花色品种。

<<面点制作技术500问>>

书籍目录

- 一、面点技术概论
- 二、点心的原物料
- 三、点心制作技术基础操作技能
- 四、制作点心的设备和工具
- 五、主坯面团
- 六、制馅技术
- 七、面点成熟技术
- 八、点心的组合与运用
- 九、中西糕点知识
- 十、饮食营养知识

<<面点制作技术500问>>

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>