

<<西式咸点>>

图书基本信息

书名：<<西式咸点>>

13位ISBN编号：9787538165753

10位ISBN编号：7538165754

出版时间：2010-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：胡惠君

页数：443

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>

<<西式咸点>>

前言

入行至今，从没想过可以编写一本烹饪书。

不过，能够与大家分享自己过去二十多年的入厨经验和心得，倒也是一件美事。

记得当年我因成绩不理想而不能顺利升学，偶然得知黄克兢工业学院开设了西厨及糕饼制作课程后，便毅然报名并顺利地录取，从此展开了人生的另一段旅程。

何肖琼老师（昵称Miss Ho）是我的启蒙老师，她教给我许多糕饼制作技巧，为我日后的工作打下了基础。

日航酒店的勋哥（曹健勋先生）和基哥（徐明基先生）便是我的伯乐，当年他们在男士独尊的西厨界接纳了我这个未经世事的小女孩，让我在冻房里工作。

当时的部门主管明哥（容剑明先生）便是我的师父，他教导我在工作中要勤快、不白吃白拿。

我性格外向，勤学好问，很快便与同事们建立了良好的关系，得到了大家热心的指导。

在日航酒店工作5年后，我转职到丽嘉酒店，由小师妹变成了师姐。

这是一个新的挑战，以前是人家为我安排工作，现在我却要负责安排别人的工作。

另外，我还要参与一些行政工作，每项工作都要边做边学：从基本的出餐模式，到如何与上司、下属和不同部门的同事沟通和合作，获益良多。

就这样我在这里度过了充实又愉快的5年，这5年里，我和同事们齐心协力办成了一场场令人难忘的Good Show：开业典礼、千人酒会、1997回归庆典等。

<<西式咸点>>

内容概要

本书囊括了披萨、派、挞和派对小吃等烘焙品，内容丰富。
希望读者可以尝试着制作书中的作品，更期待能够有更多的人因此爱上烘焙制品。

<<西式咸点>>

作者简介

胡惠君，资深女烘焙师，自从选修了黄克兢工业学院的酒店管理课程，便与这行结下了不解之缘。从不懂烘焙技艺的黄毛丫头，摇身变成资深烘焙师，并担任部门主管，期间仍不断拜师学艺，钻研烘焙技术，曾参与许多大师级烹饪比赛，并屡获殊荣。现在转职任教于烹饪学校，教育英才。

<<西式咸点>>

书籍目录

推荐序前言奶酪和香草的亲密关系 奶酪 香草西式酒会餐前小吃 烟三文鱼玫瑰花 鲜虾西柚 番茄吐司 巴玛火腿配蜜瓜 华都夫迷你挞 芒果蟹肉挞 烟三文鱼芦笋卷 三文鱼他他 三文鱼子配小麦饼 烟三文鱼配莼萝 烟火鸡胸配芥末文尼酱 烧鸡芦笋 朝鲜蓟香草吐司 黑橄榄酱配烟三文鱼吐司 干番茄酱配水牛奶酪 烟肉生菜配樱桃番茄 卡蒙贝尔奶酪配德国黑麦饼 奶油干酪配苏打饼干 烧牛肉洋葱配黑麦面包 意大利乳清干酪配焗红甜椒 巴玛火腿包芦笋 沙乐美肠配鸡尾酒洋葱 扒带子龙蒿叶配挞仔披萨 超级至尊披萨 香辣烤鸡披萨 沙乐美肠披萨 火腿凤梨披萨 海鲜披萨 烟三文鱼披萨 希腊式披萨 田园披萨 菠菜白菌披萨 甜椒披萨 鲜虾披萨 玛格丽特披萨 杂菌披萨 意大利什锦披萨 青口披萨 意大利烟肉配芝麻菜披萨 马苏里拉水牛奶酪番茄披萨 带子披萨 山羊乳干酪配杂菜披萨 四式奶酪披萨 派和挞 烟三文鱼菠菜挞 肉酱薯蓉派 杂菌挞 菠菜水牛奶酪挞 三色甜椒挞 火腿奶酪挞 韭葱迷你挞 土豆烟肉挞 香肠卷 咖喱羊肉派 咖喱鸡派 沙爹牛肉派 海鲜挞 鲜虾酥盒 烟三文鱼炒蛋酿挞西式咸点基本法 披萨饼底 披萨酱 披萨奶酪 蛋液 烧去甜椒皮 成挞皮底 酥皮 小麦饼

<<西式咸点>>

章节摘录

插图：

<<西式咸点>>

编辑推荐

《西式咸点》：60款酒会小吃、披萨、派和挞，从饼底、馅料到装饰，书中均有详细介绍，只要照着做，就可以和家人一起品尝幸福的滋味。

<<西式咸点>>

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>