

<<中式面点工坊>>

图书基本信息

书名：<<中式面点工坊>>

13位ISBN编号：9787538438451

10位ISBN编号：7538438459

出版时间：2008-7

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：方志荣，徐惠荣，刘顺保，龙业林 编

页数：214

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>

<<中式面点工坊>>

内容概要

中国面点历史悠久、品种丰富、制作技艺精湛、风味流派众多，具有深厚的文化内涵，为世人所赞誉。

本书从面点工艺的基础知识入手，介绍了中式面点的特色、常用原料、成形技巧、实用工具、面团分类和调制方法、馅心制作及熟制技法，并以常见的油酥面团、水调面团、发酵面团、米粉面团、杂粮面团为分类形式，讲解了200余款具有中国特色的经典面点，即有传统又有创新，图文并茂，讲解详尽，中英文对照，南北风味皆全，可读性和可操作性具佳，尤其适合专业面点技师、个体从业人员及外国烹饪爱好者提高技艺之用。

作者简介

方志荣，国家高级面点师、中式面点技师、淮扬烹饪名师。
先后在怡园饭店、福满楼酒店、西园大酒店等多家大型酒店主管面点；在《中国淮扬菜》、《餐饮世界》发表过多篇作品。

2002年获中国淮安淮扬菜美食节银奖、团体金奖，2003年获中国太原国际美食节金奖。

徐惠荣，国家高级面点师、淮扬烹饪名师、江苏省餐饮业省级评委。
曾获得江苏省四届烹饪大赛金奖、山西国际面食节金奖、银奖；2004年获得长三角面点大赛金奖、第五届全国烹饪比赛铜奖。

龙业林，国家高级面点师、中式面点技师、淮扬烹饪名师。
1992年代表上海新亚集团参加上海第一届世界烹饪大赛获展台金牌；曾先后受聘于江苏省昆山市昆山宾馆、上海新天地广场鸿禧茶居、北京钓鱼台前门宾馆、江苏溧阳大酒店等多家星级酒店担任面点主管。

<<中式面点工坊>>

书籍目录

中式面点概述一、中式面点的常用原料二、中式面点的成形技法三、中式面点的常用工具四、中式面点的面团分类和调制方法五、中式面点的馅料调制六、中式面点的常用熟制技法油酥面团黄桥烧饼长生果双层荷花酥金山酥角苹果酥旋风栗子酥萱花酥象形楷杷酥象形核桃酥菊花酥开口笑孔雀酥火蓉酥饼佛手酥元宝酥吴山酥饼鸳鸯酥盒象形鸭酥眉毛酥干菜鲫鱼酥飘香榴莲酥葡汁盒子酥腰果酥蝙蝠酥萨其马木瓜酥.....水调面团发酵面团米粉面团杂粮面团

<<中式面点工坊>>

编辑推荐

传统与创新相结合，品种丰富，实用性强，讲解细致，易于操作，中国面点大全。

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>