

<<美点6000例>>

图书基本信息

书名：<<美点6000例>>

13位ISBN编号：9787538871067

10位ISBN编号：7538871063

出版时间：2012-8

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：黎国雄 主编

页数：348

字数：250000

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>

## <<美点6000例>>

### 内容概要

500款最新爆红人气中西点心款式，5000张分步详解图步步示范，国家级烘焙大师编写的中点西点制作宝典，让您迅速成功，绝不失败。

中式面点、美味面饼、可口酥类、西点饼干、蛋挞、蛋糕、巧克力……全面包罗，诱人的香味、别致的造型、绵软的口感，让人爱不释手，拥有本书，您就可以在家里轻松做出最喜爱的糕点。

最详尽的中点西点基础教学，八大发面技巧、饼类制作关键、蛋糕打发方法、巧克力酱的制作……美味中点、西点入门技巧完整图解，您只要跟随指示就能一步一步完成操作，快速入门。

5000张清晰分解步骤图完美呈现，真正一步一图，每款糕点还为您详细列明配方与制作步骤、制作时间、制作成本，精确示范，图文并茂，学做轻松，美味速成，让您迅速掌握，成为美点达人。

## <<美点6000例>>

### 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，出版了十余种关于蛋糕、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展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。此项发明2001年获得国家发明专利。后来，他又研究了艺术陶艺蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托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）、《名师名典》丛书、《时尚点心》丛书、《糕点大全》丛书、《糕点名师讲堂》丛书、《烘焙宝典》丛书、《时尚糕点制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》、《学烘焙6000例》等。

书籍目录

Part 1 中式点心

初级中点入门

中级中点入门

高级中点入门

Part 2 西式点心

初级西点入门

中级西点入门

高级西点入门

Part 3 巧克力蛋糕及甜点

<<美点6000例>>

编辑推荐

500道美味中西点心+500条制作常识+5000张分步详解图，最详尽图解让您学做美点一次就成功。  
新手学做中西点心的最佳选择，500道面点、蛋糕、甜点&hellip;&hellip;步步详解。

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>