

<<专业烘焙>>

图书基本信息

书名：<<专业烘焙>>

13位ISBN编号：9787561127247

10位ISBN编号：7561127243

出版时间：2004-10

出版时间：大连理工大学出版社

作者：韦恩·吉斯伦

页数：646

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>

<<专业烘焙>>

内容概要

韦恩·吉斯伦(Wayne Gissler)的专业烹饪和烘焙教材已经培养出了成千上万的专业厨师。如果你对烘焙相当严肃认真,那么你就会想加盟成千上万的烘焙师和面点师,应用由韦恩·吉斯伦编写的《专业烘焙》来学习基础理论。

新版本的《专业烘焙》拥有比以往更多的信息和更多的配方,这本杰出的著作将可以使您拥有完整的理论基础来制作糕饼、蛋糕、甜点和精美的面包。

您将可以找到详尽具体的信息,关于正确选材、搅拌及烘焙技巧,关于装饰和组装,关于修饰和装盘摆饰,等等。

清楚准确、按部就班的步骤解释,700余种经典且富于创造力的配方——其中250种为新增配方——这些都将对您提高技巧和建立自信大有帮助。

同时,本书还配有数百张关于技法和成品的彩色图片,既是进行具体指导的宝贵资料又是激发灵感的源泉。

本版的一大特色就是世界著名烹饪学院——法国蓝带厨艺学院——的加盟。

大师级的面点师提供了175种配方,从经典的煎蛋薄饼和千层饼,到妙趣横生的现代衍生产品,如西番莲巴伐利亚和橘味冰冻蛋奶酥。

本书序言由蓝带厨艺学院校长,安德烈·J·君度(Andre J Cointrean)亲自撰写。

《专业烘焙》最大的优点在于它不仅向您展示了什么方法好用,还解释了它们为什么好用以及如何每次都能取得最好的效果。

本书自始至终的清新明快的版式使得读者可以快速找到所需信息,这样您就可以花费很少的时间阅读,而有更多的时间在厨房中设计制作产品。

众所周知,工欲善其事,必先利其器——《专业烘焙》为您提供了最好的起点。

<<专业烘焙>>

作者简介

作者：（美国）韦恩·吉斯伦 译者：谭建华 赵成艳

<<专业烘焙>>

书籍目录

配方目录关于蓝带厨艺学院序前言第1章 基本原理烘焙——历史背景配方与称量搅拌与面筋的形成烘焙过程老化现场第2章 配料第3章 发酵面团的认识第4章 低油脂面团第5章 高油脂面团第6章 简易面包第7章 炸面包圈、油炸饼、煎饼与华夫饼第8章 糖浆、奶油及沙司第9章 派类第10章 糕点基础第11章 塔和特制西点第12章 蛋糕的搅拌与烘焙第13章 蛋糕组装与装饰第14章 特制蛋糕、大型蛋糕和夹心蛋糕第15章 饼干第16章 蛋乳冻、布丁、慕斯和奶酥第17章 冷冻甜点第18章 水果甜点第19章 甜点的装盘摆饰第20章 巧克力第21章 装饰：杏仁糖尿、巧克力牛轧糖和胶糖第22章 装饰：制糖技术附录1 大量制作投料配比附录2 公制转换因子附录3 常用分数与小数对照表附录4 干性材料体积质量换算附录5 发酵面团温度的计算附录6 设备清单专业用语名词解释参考书目配为索引主题索引.....

章节摘录

插图

<<专业烘焙>>

编辑推荐

韦恩·吉斯伦(Wayne Gissler)的专业烹饪和烘焙教材已经培养出了成千上万的专业厨师。如果你对烘焙相当严肃认真,那么你就会想加盟成千上万的烘焙师和面点师,应用由韦恩·吉斯伦编写的《专业烘焙》来学习基础理论。

新版本的《专业烘焙》拥有比以往更多的信息和更多的配方,这本杰出的著作将可以使您拥有完整的理论基础来制作糕饼、蛋糕、甜点和精美的面包。

您将可以找到详尽具体的信息,关于正确选材、搅拌及烘焙技巧,关于装饰和组装,关于修饰和装盘摆饰,等等。

清楚准确、按部就班的步骤解释,700余种经典且富于创造力的配方——其中250种为新增配方——这些都将对您提高技巧和建立自信大有帮助。

同时,本书还配有数百张关于技法和成品的彩色图片,既是进行具体指导的宝贵资料又是激发灵感的源泉。

本版的一大特色就是世界著名烹饪学院——法国蓝带厨艺学院——的加盟。

大师级的面点师提供了175种配方,从经典的煎蛋薄饼和千层饼,到妙趣横生的现代衍生产品,如西番莲巴伐利亚和橘味冰冻蛋奶酥。

本书序言由蓝带厨艺学院校长,安德烈·J·君度(Andre J Cointrean)亲自撰写。

《专业烘焙》最大的优点在于它不仅向您展示了什么方法好用,还解释了它们为什么好用以及如何在每次都取得最好的效果。

本书自始至终的清新明快的版式使得读者可以快速找到所需信息,这样您就可以花费很少的时间阅读,而有更多的时间在厨房中设计制作产品。

众所周知,工欲善其事,必先利其器——《专业烘焙》为您提供了最好的起点。

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>