

<<创意西点制作>>

图书基本信息

书名：<<创意西点制作>>

13位ISBN编号：9787811119794

10位ISBN编号：781111979X

出版时间：2012-2

出版时间：东华大学出版社

作者：刘科元 编著

页数：80

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>

<<创意西点制作>>

内容概要

《创意西点制作：一学就会的85款西点》提供近100款创意西点，包括海绵蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕、饼干类、塔类、酥皮类西点的制作方法。

款式精美、步骤详细、内容全面，以严谨授学之态度，打造精致读本。

相信本书能成为众多精益求精的学徒之必备，提升竞争力的糕点店老板之必选，还有无数西点爱好者之必读。

<<创意西点制作>>

作者简介

西点名师：刘科元

入行时间：1993年至今

国家西式面点高级技师

国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员

全国工商业联合会烘焙业公会常务理事

全国工商业联合会烘焙业公会专家委员会专家

中国烘焙教育联盟专业委员会副主席

深圳市刘科元西点蛋糕烘焙培训学校校长

美国尚誉生物制品有限公司首席技术顾问

马来西亚国际烘焙艺术学院名誉校长

世界杯面包大赛中国区裁判、监理中华烘焙大赛裁判、监理

所获荣誉：

2010年“中华之魂”先锋人物

和谐中国2010年度烘焙行业杰出创新人物

深圳30周年《与特区同行》文献入选人物

<<创意西点制作>>

书籍目录

Part 1

- 西点入门
- 西点的起源
- 认识西点原料
- 认识西点工具

Part 2

- 饼干制作
- 巴黎酥
- 橙香饼干
- 蛋黄酥
- 凤梨酥
- 快乐曲奇
- 美式海苔酥
- 奶香曲奇
- 巧克力果仁饼干
- 巧仁饼
- 仁香曲奇
- 香葱曲奇
- 杏仁酥饼
- 杏仁切片
- 幸运饼
- 牙买加风味饼
- 枕条饼干
- 蜂巢饼干

Part 3

- 戚风蛋糕制作
- 虎皮蛋糕
- 白玉蛋糕
- 彩雪蛋糕
- 草莓夹心
- 咸香风味蛋糕
- 黄金密豆蛋糕
- 蓝莓蛋卷
- 密豆卷
- 年轮蛋糕
- 巧克力豆蛋糕
- 乳酪密豆抹茶蛋糕
- 寿司蛋糕
- 蔬菜蛋糕
- 双味卷
- 甜蜜蛋糕
- 咸香火腿蛋糕
- 相思毛巾卷
- 香妃蛋糕
- 香蕉蛋糕

<<创意西点制作>>

椰皇卷
紫菜蛋卷
布丁蛋糕

Part 4

海绵蛋糕制作
花紫蛋糕
苹果蛋糕
鲜奶蛋糕
橙香蛋糕
果子烧蛋糕
金条方砖
梅花蛋糕
麻香蛋糕
橙香元宝蛋糕
杏果蛋糕
彩纹蛋糕
茶香蛋糕
方正黄金
浓香咖啡蛋糕
幸福蛋糕
雪白蛋糕
狮皮蛋糕
绿茶蛋糕
绿茶枸杞蛋糕
牛油蛋糕吐司
醉香蛋糕

Part 5

重油蛋糕制作
Q豆绿茶蛋糕
蜂巢蛋糕
黑泥蛋糕
淮山蛋糕
朗姆葡萄蛋糕
蜜桂圆蛋糕
香蕉蛋糕
椰果蛋糕
核桃奶油蛋糕
布朗尼蛋糕
红枣蛋糕
摩卡蛋糕
相思切片
红糖蛋糕

Part 6

乳酪蛋糕制作
芒果乳酪蛋糕
乳酪咖啡蛋糕
法式芝士蛋糕

<<创意西点制作>>

Part 7

挞类制作

覆盆子巧克力挞

椰挞

葡式蛋挞

Part 8

酥皮制作

花生酥条

密豆酥

<<创意西点制作>>

章节摘录

版权页：插图：

<<创意西点制作>>

编辑推荐

《创意西点制作:一学就会的85款西点》编辑推荐：西点名师刘科元亲身示教！
海绵蛋糕、戚风蛋糕，乳酪蛋糕、饼干类、塔类西点全囊括！
培训学校式步骤详解，各款创意西点教你巧制作！
带你领略精妙的西点世界，让你更具备竞争力！
还等什么，下一个西点名师就是你！

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>