第一图书网, tushu007.com

<<现代点心制作技术>>

图书基本信息

书名：<<现代点心制作技术>>

13位ISBN编号：9787111131908

10位ISBN编号：7111131908

出版时间：2004-1-1

出版时间：机械工业出版社

作者：陈有毅,马庆文,李永军

页数：285

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

内容概要

本书结合作者多年的教学经验，将点心的制作进行有序的排列、系统的分类，在传统点心制作的基础上注入了新式点心的制作技术及品种，并用通俗的语言文字表达，初学者学起来较容易。
书中还较为具体深入地分析了初学者在点心制作中常出现的问题，并给出了解决问题的方法，使读者在操作中不易犯错误。
本书可作为高职高专、中职烹调专业的教材，也可作为职业培训教材，同时还是餐饮业相关从业人员和热爱烹调的广大爱好者的良师益友。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

陈有毅，中式点心技师，广东省中级面点师职业技能鉴定考评员。
先后在珠江三角洲多家星级酒店任中西点心技术总监，现任广东白云职业技术学院酒店专业教研组组长。

书籍目录

序前言编者的话第一章 绪论第二章 原辅材料 第一节 常用粉类 第二节 糖和糖浆 第三节 蛋与蛋制品 第四节 乳与乳制品 第五节 水 第六节 油脂 第七节 肉类及水产品 第八节 常用植物类原料介绍 第九节 点心常用干货原料介绍 第十节 点心常用的化学原料及添加剂 第十一节 酵母第三章 现代酒店点心部的管理第四章 点心制作的基本功 第一节 搓面团 第二节 出体 第三节 制皮 第四节 型格基本制作 第五节 刀工 第六节 拦馅手法 复习思考题第五章 点心的三个疏松原理 第一节 微生物疏松 第二节 化学疏松 第三节 物理疏松 复习思考题第六章 蒸制点心品种 ……第七章 煎制点心类第八章 炸制点心类第九章 炕制品种类第十章 饮食卫生附录参考文献

第一图书网, tushu007.com

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