第一图书网, tushu007.com

# <<面点工艺学>>

## 图书基本信息

书名：<<面点工艺学>>

13位ISBN编号：9787220060243

10位ISBN编号：7220060246

出版时间：2002-8-1

出版时间：四川人民出版社

作者：钟志惠

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

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

烹饪专业高等职业教育教材。
钟志惠副教授主编的《面点工艺学》可用于烹饪工艺专业、面点工艺专业普通专科、高等职业教育作教材，也可供中等职业学校师生和广大厨师学习参考。
面对加入WTO的机遇和挑战，烹饪高等职业教育和相关核心课程如何应对，是值得深入研究的课题。
我们应有全新的教育和人才观念、全新的课程体系和全新的人才培养模式，以校企合作为先导，探索中国烹饪高等职业教育新模式。
中国面点与民间风

第一图书网, tushu007.com



## 书籍目录

前言
第一章 概论
第二章 面点常用设备与工具
第三章 面点原料
第四章 馅料制作工艺
第五章 面点成形工艺
第六章 面点熟制工艺
第七章 面团调制原理及工艺
第八章 筵席面点的配备
第九章 面点的创新与开发
第十章 各类面点的制作技术

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