

<<三明治·面包>>

图书基本信息

书名：<<三明治·面包>>

13位ISBN编号：9787501938698

10位ISBN编号：7501938695

出版时间：2003-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：(日本)竹野丰子编、李京华译

页数：95

字数：144

译者：李京华

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>

<<三明治·面包>>

内容概要

三角形的三明治，既便于看清里面的内容物，又便于单手拿着吃，对于买卖双方来讲，都为汇报会为一种理想的形式。

近几年来在不经意间，方面包本身正在悄然地一点一点地发生着变化，因此，方面包的选择也顺理成章地成为影响三明治销售的一大因素了。

比如说，年轻人经常光顾的面包店，就应该把面包片切的厚一些，给人以量足的感觉。

因此，使用的方面包应选择口感暄软，容易咀嚼的那种。

而在油炸馅比较受欢迎的地区，选择比较有韌性的方面包，就很配油炸馅上浇的沙司。

总之，应根据店铺所处的地理环境和位置，选择与之相匹配的方面包，这也是业内人士的一条人同经验。

本书从基本手法入手，介绍了十种面包和三明治的做法，并配有简明扼要的销售手段，对于西餐厅及各种专业店都有极高的参考价值，可通过此书大大丰富品种的数量，制作出具有世界各地风味的三明治或条例面包，提高专业店的品牌及声誉。

<<三明治·面包>>

书籍目录

一、使用方面包制作基本的大众三明治二、使用英国面包制作三明治三、使用热狗面包、奶油卷等制作的调理面包四、使用英国黄油甜松饼制作夹在心面包五、使用羊角面包、丹麦面包制作夹心面包六、使用布尔、天然酵母面包制作夹心面包七、深受女性喜爱的意大利夹心面包八、土司三明治 热三明治九、PARTY用明治十、用于三明治的奶酪调味酱的制作方法十一、最受瞩目的健康三明治十二、今后的亮点 新式三明治十三、盒装三明治大荟萃

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>