

<<小食品制作大全>>

图书基本信息

书名：<<小食品制作大全>>

13位ISBN编号：9787534932069

10位ISBN编号：7534932068

出版时间：2005-5

出版单位：河南科学技术出版社

作者：陈福康

页数：160

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>

<<小食品制作大全>>

内容概要

小食品历史悠久，品种繁多，在民间广为流传。

小食品的制作方法设施一般均较为简单，生产与投资的难度也不大，起步容易。

制作小食品是比较适宜的小本生意，不失为下岗再就业者的一条出路。

作者根据自己多年来在实践中取得的经验，搜集了大量资料编写成本书，可供喜爱者借鉴参考、希望能给有志于此的同道人以帮助。

<<小食品制作大全>>

书籍目录

酥点 球蛋酥 小扭酥 鸡腿酥 白糖花酥 水晶酥 开花酥 可口酥 玉兔酥 刺猬酥 奶油风车
轮 菊花酥 葱油酥 酥半饼 枣泥酥 五仁酥 豆沙酥 龙卷酥 美酥条 椰蓉酥条 酥心夹 老
婆饼 酥油饼 广式月饼 苏式月饼 金蛋夹心糕 豆沙糕 松酥糕 太阳饼 黄桥烧饼 牛角酥
丹麦条 酥条卷 龙眼酥 麻仁酥 花生小酥饼 蛋盐酥 桃酥 花生酥 花生方酥 蛋黄酥 巧克
力方酥饼 彩条酥 芝麻饼 小薄脆 小颗粒 饼干圈 芝麻脆饼 花圈饼干 心星小饼干.....面包
蛋糕糕团油炸制品糖果豆制品肉类制品腌制品果类制品其他

<<小食品制作大全>>

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>