

<<烘焙宝典-面包教室>>

图书基本信息

书名：<<烘焙宝典-面包教室>>

13位ISBN编号：9787535638342

10位ISBN编号：7535638341

出版时间：2010-8

出版时间：湖南美术

作者：黎国雄

页数：255

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>

<<烘焙宝典-面包教室>>

内容概要

《烘焙宝典：面包教室》详细介绍了面包制作的基本知识和112种涵盖各式风味口感的面包的制作方法。

每种面包均配有详细的步骤分解图片、制作说明和制作指导，针对学习者制作时容易出现的问题和需要注意的地方给出适当的建议，可帮助您更好地进行操作。

您不妨现在就试试看，享受自己动手做出来的面包，看看与大师傅做出来的有何不同。

只要熟记《烘焙宝典：面包教室》的指导要领，实际操作几次，很快您也可以成为烘焙高手。

不论是初学者还是有一定基础的熟练者，都可以轻松上手，让您度过一个美好时光，享受快乐的生活！

<<烘焙宝典-面包教室>>

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余套关于蛋糕、面包的书。

个人经历1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。

到现在，他已经出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。

1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。

仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来做展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。

此项发明于2001年获得国家发明专利。

后来，他又研发了艺术陶瓷蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托出了蛋糕艺术文化的特点。

2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。

出版的作品《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》(共7册)《名师名点》丛书《时尚点心》丛书《糕点大全》丛书《糕点名师讲堂》丛书《时尚蛋糕制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》等

<<烘焙宝典-面包教室>>

书籍目录

Part 1 面包制作基础知识制作面包的基本原料制作面包的基本工具制作面包时的常见问题面包保存方法及保质期面包基本馅料和皮的制作椰蓉馅鸡尾馅苹果馅巧克力馅椰子馅流沙馅乳酪馅椰奶提子馅乳酪克林姆馅蒜蓉馅蛋黄酱黄金酱沙拉酱紫香面糊泡芙糊酥菠萝香酥粒松酥粒菠萝皮广式菠萝皮起酥皮Part 2 初级面包制作入门乳酪红椒面包胡萝卜营养面包燕麦面包牛油面包枸杞养生面包花生球杏仁提子面包咖啡面包酸奶面包红糖面包苹果面包洋葱芝士面包草莓面包蜜豆黄金面包巧克力球美式提子面包鸡尾面包芝士可松面包黄金杏仁面包果盆子面包双色和香面包东叔串三文治吐司香菇芝士吐司玉米三文治Part 3 中级面包制作入门巧克力面包鲍汁叉烧面包流沙面包西式香肠面包菠萝蜜豆面包燕麦起酥包可松面包田园风光面包番茄面包瑞士红豆面包玉米芝士面包亚提土面包番茄蛋面包黑椒热狗丹麦面包红豆辫子面包肉松芝士面包全麦长棍面包培根串雪山椰卷Part 4 高级面包制作入门中法面包全麦核桃面包乳酪苹果面包卡士达面包法式大蒜面包牛油排面包玉米沙拉面包腰果全麦面包维也纳苹果面包酸奶酪面包茄司面包洋葱培根面包芝士火腿面包草莓夹心面包甘纳豆面包椰子丹麦面包牛奶香酥面包奶油椰子面包炸香菇鸡面包蓝莓菠萝面包虾仁玉米面包鸡肉芝士面包美妙蒜蓉面包菠萝提子面包香芹热狗面包全麦芝士面包乳酪枸杞面包红糖提子面包番茄牛角面包蝴蝶丹麦面包火腿芝士丹麦面包椰奶提子丹麦面包麻糖花面包瓜子仁面包香菇鸡面包毛毛虫面包南瓜芝士面包蔓越莓辫子面包甘纳和风面包禾穗椰蓉面包黄桃面包椰奶提子面包调理肉松面包核桃提子丹麦面包番茄热狗丹麦面包培根可松面包巧克力菠萝面包粟苻麻花面包奶酪蓝莓面包起酥肉松面包菠萝椰子面包黄金玉米面包香芹培根面包南瓜面包提子核桃吐司甘笋吐司香橙吐司蔓越莓吐司香菇鸡粒吐司培根芝士吐司黑椒热狗吐司火腿蛋三文治焗烤肉松三文治培根芝士三文治牛油小布利香菇培根卷奶油吉士条法式芝麻棒

<<烘焙宝典-面包教室>>

编辑推荐

<<烘焙宝典-面包教室>>

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>