

<<中点西点圣经>>

图书基本信息

书名：<<中点西点圣经>>

13位ISBN编号：9787535649324

10位ISBN编号：7535649327

出版时间：2012-3

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田

页数：319

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>

## <<中点西点圣经>>

### 内容概要

《中点西点圣经》是新手绝对必备、不可缺少的中点西点食谱。  
超清晰步骤展示，超详细技巧解说，新手学做点心的不败圣经。  
最新人气爆红中点、西点大放送，真正物超所值、绝对划算，一本给你无限成就感的幸福食谱。  
320P超大容量+195mm×285mm超大尺寸+128g铜版纸精美印刷+3000幅高清美食制作图=史上最精美、最丰富的中点西点美食图典。  
翻开《中点西点圣经》，让你天天都能品尝最别出心裁的精致点心。  
7大主题+600道中点西点+3000多张图=超简单+不失败+最有成就感的幸福中点西点入门书。  
超详细步骤图解+超细致制作解说=新手必备的学做中西点心第一书。  
全书超过3000张图片，为你展示最详尽的分解步骤图，新手只要跟着做，就可以一步一步学会烘焙的入门技术，享受制作甜点的无限乐趣。

## <<中点西点圣经>>

### 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

<<中点西点圣经>>

书籍目录

序言  
中式点心  
西式点心  
巧克力蛋糕及甜点

## <<中点西点圣经>>

### 编辑推荐

《中点西点圣经》编辑推荐：学做中点西点必备第一书，600道超人气中点西点完整图解。

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>