

<<西点面包烘焙>>

图书基本信息

书名：<<西点面包烘焙>>

13位ISBN编号：9787538140743

10位ISBN编号：7538140743

出版时间：2004-4-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：许洛晖,郑桑妮

页数：177

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>

<<西点面包烘焙>>

内容概要

本书内容丰富，操作步骤明了而且附有相关检定专业知识。对初学者而言是难得的教本，对有经验的烘焙从业者而言，也是提升知识的一只放大镜，并可作为扩展自己知识领域的一项工具，是金钱无法比拟的。

许老师与郑老师为台湾蛋糕协会会员，现专任于教职界，其不断的努力与研究烘焙技术并吸收新的专业知识，并将其所学经验贡献于莘莘学子，栽培烘焙业新的枝干新叶不遗余力，实属难得。

这本《西点面包烘焙》其中的经验与传承，如同灯塔般指引着烘焙业的舵手向前航行，让准备考证的考生能顺利应试，考取证照。

<<西点面包烘焙>>

书籍目录

烘焙设备篇

器具杂货篇

材料篇

烘焙的前世今生

一 原料介绍

1 小麦与面粉

2 膨大剂

3 盐

.....

二 烘焙计算

.....

三 蛋糕类

1 蛋糕的分类及搅拌方法

.....

四 面包类

1 面包的基本制作方法。

.....

五 西点类

.....

<<西点面包烘焙>>

编辑推荐

这本《西点面包烘焙》其中的经验与传承，如同灯塔般指引着烘焙业的舵手向前航行，让准备考证照的考生能顺利应试，考取证照。

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>