

《面点技术》

图书基本信息

书名：《面点技术》

13位ISBN编号：9787516718289

出版时间：2015-6

作者：孙长杰 主编

页数：153

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《面点技术》

内容概要

本书的主要内容有:面点制作基础知识,面团的成团原理、调制及运用,制馅技术,成形技术,成熟技术,面点的组合运用等。

本书可供中等职业技术学校烹饪专业使用,也可作为职工培训教材。

书籍目录

第1章 面点制作基础知识

§ 1-1 中式面点基础知识

§ 1-2 面点制作基本技术动作及操作程序

复习思考题

第2章 面团的成团原理、调制及运用

§ 2-1 面团的分类

§ 2-2 水调面团的成团原理、调制技术及运用

§ 2-3 膨松面团的成团原理、调制技术及运用

§ 2-4 油酥面团的成团原理、调制技术及运用

§ 2-5 米粉面团的成团原理、调制技术及运用

§ 2-6 其他面团调制技术及运用

复习思考题

第3章 制馅技术

§ 3-1 馅心的种类及制作要点

《面点技术》

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:www.tushu000.com