

《巧克力製作》

图书基本信息

书名：《巧克力製作》

13位ISBN编号：9789578248656

10位ISBN编号：9578248652

出版时间：2005年05月02日

出版社：品度

作者：廖漢雄

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

《巧克力製作》

內容概要

本書除了介紹巧克力的沿革、製作過程以及巧克力的分類和保存方法等專業知識外，配合詳細精美的圖片解說，從最基本的調溫技巧到模型和手工調溫巧克力產品的製作，由淺而深地示範操作各種不同造型和口味的手工巧克力。書後更收錄2001年國際技能競賽烘焙食品「西點製作」職類的比賽項目和評分方式，為一本理論與實務兼具的書。不僅適合作為大專院校烘焙相關科系巧克力製作課程的專業教材，對喜愛製作手工巧克力的專業人士和社會大眾而言，更是一本非常實用的參考工具書。

《巧克力製作》

作者簡介

廖漢雄

現職：

國立高雄餐旅學院 烘焙管理系 專任技術助理教授

行政院勞委會職訓局 烘焙食品職類技能檢定 術科測驗監評委員

行政院勞委會職訓局 服務業職類能力本位教材 編撰委員

學歷：

樹德科技大學 經營管理研究所 碩士班

世界新聞專科學院 印刷攝影科

經歷：

立榮航空公司 生產課主廚

高雄漢來飯店 點心房副主廚

鴻禧大溪別館 點心房主廚

台北來來飯店 西點房領班

著作：

職業訓練局烘焙食品能力本位訓練教材16冊

餐旅虛擬大學、遠距教學 <http://cu.nkhc.edu.tw>。(1) 麵包烘焙、(2) 西式點心(一)、(3) 巧克力製作(一)

獎歷：

2002 全國技能競賽「烘焙食品」職類 (金牌選手指導老師)

2001 中華民國第七屆十大技術楷模 (金技獎)

2001 全國技能競賽「烘焙食品」職類 (金牌選手指導老師)

2001 國際技能競賽(漢城)「烘焙食品」職類 (國手訓練老師) 獲得優勝

2000 全國技能競賽「烘焙食品」職類 (金牌選手指導老師)

1996 金氏世界紀錄三明治2,000呎 (漢來大飯店代表隊)

1992 新加坡美食展 兩面金牌 (來來飯店代表隊) 盤飾組與西點組

《巧克力製作》

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