

《面点工艺学》

图书基本信息

书名：《面点工艺学》

13位ISBN编号：9787220060243

10位ISBN编号：7220060246

出版时间：2002-8-1

出版社：四川人民出版社

作者：钟志惠

页数：536

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

《面点工艺学》

内容概要

烹饪专业高等职业教育教材。钟志惠副教授主编的《面点工艺学》可用于烹饪工艺专业、面点工艺专业普通专科、高等职业教育作教材，也可供中等职业学校师生和广大厨师学习参考。面对加入WTO的机遇和挑战，烹饪高等职业教育和相关核心课程如何应对，是值得深入研究的课题。我们应有全新的教育和人才观念、全新的课程体系和全新的人才培养模式，以校企合作为先导，探索中国烹饪高等职业教育新模式。中国面点与民间风

书籍目录

前言

第一章 概论

第二章 面点常用设备与工具

第三章 面点原料

第四章 馅料制作工艺

第五章 面点成形工艺

第六章 面点熟制工艺

第七章 面团调制原理及工艺

第八章 筵席面点的配备

第九章 面点的创新与开发

第十章 各类面点的制作技术

《面点工艺学》

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