

# 《酒店流行菜》

## 图书基本信息

书名：《酒店流行菜》

13位ISBN编号：9787122074577

10位ISBN编号：7122074579

出版时间：2010-7

出版社：化学工业

作者：食尚文化 编

页数：89

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](http://www.tushu000.com)

# 《酒店流行菜》

## 内容概要

《酒店流行菜:西式面点》内容包括：西点基础知识、面包、蛋糕及饼干的各种制作方法及原料配比等内容。《西式面点》具有知识性、实用性、理论性的特点，是旅游行业职业技能等级培训考核教材。

# 《酒店流行菜》

## 书籍目录

第一部分 西式面点基础知识 一、西点的种类及特点 二、常用工具列表 三、西点制作的基本流程 第二部分 面包 一、面包的分类 二、面包制作实例 Sweet soft roll 甜味软面包 Apple jam roll 苹果酱面包 Pineapple roll 菠萝包 Sourdough rye bread 黑麦酸面包 Focaccia 意大利香草面包 French bread loaf 法式棍状面包 Traditional corn bread 玉米面包 Onion bread 洋葱面包 Grissini 啤酒面包棍 Italian bread 意大利白面包 Oatmeal bread 燕麦面包 Brioche 奶头面包 Stollen 意大利圣诞果料面包 Greek Easter bread 复活节面包 Chocolate hazelnut muffin 巧克力榛子松糕 Raisin muffin 葡萄干松糕 Jam doughnuts 果酱炸包 Panettone 圣诞节面包 Bagels 贝谷面包 Pita bread 口袋面包 Buttermilk scones 牛奶松饼 Soya bean bread 黄豆面包 Whole wheat bread 全麦面包 English muffin 英式松饼 Soda bretzel bread 苏打面包 Danish pastry 早餐丹麦包 Croissant pastry 早餐牛角包 White toast 白吐司面包 Whole wheat toast 全麦吐司面包 Bio-rye bread 黑麦面包 Banana bread 香蕉面包 第三部分 蛋糕 一、蛋糕的特点与类型 二、蛋糕制作必备基本用具 三、蛋糕的制作工艺 四、蛋糕制作实例 White sponge 香草蛋糕坯 Chocolate sponge 巧克力蛋糕坯 Sacher sponge 沙架蛋糕 Swiss roll 瑞士卷 Almond Swiss roll 杏仁瑞士卷 Butter cake 黄油蛋糕 Almond fruit flan 杏仁水果派 Crumble apple pie 黄油粒苹果派 Walnut chocolate brownies 巧克力布朗尼 Cream Brulee 奶油炖蛋 Panna cotta 意大利香草布丁 Cherry almond tart 杏仁樱桃派 Passion fruit souffles 热情果苏非 Black forest cake 黑 é 林蛋糕 Fresh fruit white wine sabayon 鲜水果葡萄酒蛋黄布丁 Fresh raspberry mousse 鲜桑子慕斯 Fresh mascarpone tartlet 马斯卡巴尼挞 Caramel custard 焦糖炖蛋 Sour cream cheese cake 酸奶油奶酪蛋糕 Baked cheese cake 烤制奶酪蛋糕 Dark chocolate mousse cake 黑巧克力慕斯蛋糕 Linzer crust 林泽蛋糕 Pumpkin pie 南瓜派 Royal apricot pie 皇家香杏派 Italian ricotta pine nut cake 意大利松仁蛋糕 Cherry ricotta cheese cake 黑樱桃奶酪蛋糕 Hot chocolate souffles 热巧克力苏非 Christmas pudding 圣诞布丁 Bread butter pudding 面包黄油布丁 第四部分 饼干 Raspberry coconut cookies 椰蓉桑子饼干 Vanilla cookies 香草曲奇饼干 Chocolate cookies 巧克力曲奇饼干 Almond sliced cookies 杏仁片饼干 Chocolate chip cookies 巧克力碎饼干 Almond cinnamon cookies 玉桂杏仁饼干 Viennese fingers 维也纳手指饼干 Almond amaretti 杏仁粉饼干 Florentines cookies 佛罗伦萨饼干 Lady fingers 手指饼干 Cornflake cookies 玉米片饼干 Coconut macaroons 椰丝酥脆饼干 Vanilla cafe cookies 香草咖啡饼干 Cinnamon pecan cookies 玉桂山核桃饼干 Chocolate lemon cookies 巧克力柠檬饼干 Peanut butter cookies 花生曲奇饼干

# 《酒店流行菜》

## 章节摘录

插图：

# 《酒店流行菜》

## 编辑推荐

《酒店流行菜:西式面点》是由化学工业出版社出版的。

## 《酒店流行菜》

### 精彩短评

1、不错的一本书，就是前几年出版的，不过也还不错了。值得买，

# 《酒店流行菜》

## 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](http://www.tushu000.com)