

《西點烘焙保證班》

图书基本信息

书名：《西點烘焙保證班》

13位ISBN编号：9789866062346

10位ISBN编号：9866062341

出版时间：2013-4-1

出版社：橘子文化

作者：許正忠

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

《西點烘焙保證班》

內容概要

結合專業技術與學術的烘焙名師，輕鬆帶讀者進入點心世界。

考照必備的專業書，亦是家庭西點的參考好書。

結合教學與名廚之經驗傑作

引領讀者輕鬆進入西點烘焙的殿堂

烘焙食品乙、丙級技術士檢定專業書。更新版

各項術科試題的『烘焙計算』更是需要完全瞭解，運算自如。尤其是乙級技檢更要求先將考題之烘焙計算完成且正確，才可以進入術科考場製作，故不可不注意。

總歸應考三大要素：

一、熟讀學科試題

二、熟練術科製作技巧

三、烘焙計算徹底瞭解

若能具備，便可輕鬆應考，順利取得證照。

本書特色：

西點烘焙保證班 更新版

烘焙食品乙、丙級技術士檢定專業書

結合專業技術與學術的烘焙名師，輕鬆帶讀者進入點心世界。

考照必備的專業書，亦是家庭西點的參考好書。

《西點烘焙保證班》

作者簡介

書籍目錄

前言
基本作法
戚風蛋糕基本作法
海綿蛋糕基本作法
基本麵包攪拌-直接法
基本麵包攪拌-中種法
丙級麵包類
圓頂奶油吐司
圓頂葡萄乾吐司麵包
山形白吐司麵包
紅豆甜麵包
布丁餡麵包
橄欖形餐包
丙級西點蛋糕類
香香戚風蛋糕
巧克力戚風蛋糕捲
葡萄乾戚風瑞士捲
重奶油蛋糕
奶油大理石蛋糕
海綿蛋糕
香草天使蛋糕
馬鈴薯甜甜圈
指形小西餅
蒸烤雞蛋牛奶布丁
奶油空心餅(泡芙)
三角鬆餅
雙皮鳳梨派
檸檬布丁派
乙級麵包類
不帶蓋雙峰紅豆吐司
帶蓋白吐司
帶蓋全麥吐
三瓣丹麥吐司
半月形牛角麵包
起酥甜麵包
波蘿甜麵包
墨西哥甜麵包
沙波蘿麵包
辮子麵包
乙級西點蛋糕類
蘋果塔
雙皮核桃塔
奶酥皮水果塔
裝飾鬆餅
小藍莓慕斯
三層式乳酪慕斯派
巧克力慕斯

《西點烘焙保證班》

虎皮戚風蛋糕捲
巧克力海棉屋頂蛋糕
水浴蒸烤乳酪蛋糕
奶油棋格雙色蛋糕
奶油水果蛋糕
鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕
裝飾海綿蛋糕
乙丙級術科應檢須知
壹、烘焙食品技術士技能檢定術科應檢須知
貳、乙、丙級術科配套模式
參、烘焙食品技術士技能檢定評分表
肆、烘焙食品技術士技能檢定評分表
伍、不予計分情形種類表
丙級學科
共同科目試題
乙級學科
考古題

《西點烘焙保證班》

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