

<<蛋糕基础教程>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕基础教程>>

13位ISBN编号：9787534147784

10位ISBN编号：7534147786

出版时间：2012-9

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：黎国雄 编著

页数：185

字数：180000

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：<http://www.tushu007.com>

<<蛋糕基础教程>>

前言

随着社会生活水平的提高，人们对饮食的要求也越来越精细，食品的制作也越来越多样化，吃得健康、营养和味美，做得款式新奇而精致，这样不仅能体现人们对饮食文化的追求，也能保证人体所需营养的均衡，这是现代饮食生活的基本理念。

本书详细地介绍了蛋糕的制作步骤和技巧，清楚地标明了材料的搭配和分量，还列举了制作必备的各种常用工具，让大家一看就懂，一学就会，简单明了，而且内容丰富，是追求饮食享受者的必备用书。

蛋糕是用面粉、糖、水等原材料，经过精心地加工，烘烤而成的食品。

本书将蛋糕分为巧克力蛋糕、慕斯蛋糕、冻品蛋糕和其他蛋糕四大类，由专业蛋糕大师向您传授多年的烘焙经验。

汇集将近200款蛋糕，共计2000余张操作图解，每个步骤由大师详细指点，保证了每款蛋糕的味道和口感。

本书信息含量超大，制作教程规范。

书中罗列了一系列蛋糕的制作技巧和步骤，并介绍了各类烘焙蛋糕的材料和搭配，简洁易懂、好学易做。

本书对喜欢在家做蛋糕的人来说，是一本难得的基础教程。

学会了制作精美的蛋糕，您的饮食将会变得更加富有品位和创意，赶紧行动吧！

<<蛋糕基础教程>>

内容概要

《烘焙从业人员的专业指导书·烘焙专业高级教材：蛋糕基础教程》是由知名厨艺大师亲自指导的，是一本专为厨艺初学者、爱好者以及家庭“煮妇”打造的蛋糕制作大全。每款蛋糕色香味俱全、精致美观，让您垂涎欲滴，并且都有详细的制作过程和文字说明，图文并茂、易学易懂。

不论是喜爱DIY的蛋糕爱好者，还是专业人士，从《烘焙从业人员的专业指导书·烘焙专业高级教材：蛋糕基础教程》中皆能满足需求。

<<蛋糕基础教程>>

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<蛋糕基础教程>>

书籍目录

蛋糕制作基础知识

巧克力蛋糕

慕斯蛋糕

冻品蛋糕

其他蛋糕

<<蛋糕基础教程>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<蛋糕基础教程>>

编辑推荐

《蛋糕基础教程》编辑推荐：蛋糕制作轻松学，精致蛋糕制作大全，烹饪无师自通课程，名师点拨，造型新颖，见解独到，过程详细，让您轻松掌握制作之要领和精粹！

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:<http://www.tushu007.com>