

<<学烘焙6000例>>

图书基本信息

书名：<<学烘焙6000例>>

13位ISBN编号：9787535644206

10位ISBN编号：7535644201

出版时间：2011-5

出版时间：湖南美术出版社

作者：黎国雄 主编

页数：352

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>

## <<学烘焙6000例>>

### 内容概要

本书介绍了西饼、面包、布丁、甜点、蛋糕六大类烘焙糕点，每款糕点后均附有糕点配方、制作指导、制作时间、制作步骤。

## <<学烘焙6000例>>

### 作者简介

黎国雄

- 国家级竞赛裁判员
- 中国名厨
- 中国饭店业白金五星勋章获得者
- “全国技术能手”烘焙技师的称号后的者
- 广州西餐协会副会长

#### 个人简介

毕业于香格里拉酒店管理学院，深究餐饮行业11年，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余套关于蛋糕、面包的书。

西式料理和南洋菜料理是VICTORLAN的主打，主要从事酒店西餐管理和负责贵宾接待。

曾给马来西亚、新加坡、日本等多位国家领导及多位知名艺人做过料理，并得到了很高的评价。

对各国料理有了很深的了解，尤其是对酱料方面做了全面的研究。

另外对健康饮食有全面的认识，在营养配餐方面有丰厚的经验。

在维克德美食培训中心授课，受到了很多美食爱好者的好评。

#### 个人经历

1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。

到现在，他已经出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。

1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。

仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特别，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来做展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。

此项发明于2001年获得国家发明专利。

后来，他又研发了艺术陶瓷蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托出了蛋糕艺术文化的特点。

2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。

#### 出版的作品

《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》(共7册)

《名师名点》丛书

《糕点大全》丛书

《糕点名师讲堂》丛书

《时尚蛋糕制作精选》、《时尚百变》

《时尚美味》等

<<学烘焙6000例>>

书籍目录

- Part 1 烘焙的基本原料介绍
- Part 2 西饼类
- Part 3 面包类
- Part 4 布丁类
- Part 5 甜点类
- Part 6 蛋糕类

<<学烘焙6000例>>

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>