

<<基础烘焙>>

图书基本信息

书名：<<基础烘焙>>

13位ISBN编号：9787538132823

10位ISBN编号：7538132821

出版时间：2001-01-01

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：吴日杉

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>

<<基础烘焙>>

内容概要

本书是由编者们集合了学识理论与专业技术相结合编撰而成的。书中不仅热情提供考场经验与试题资料心得等，还有系统分析、整理、归类以及详尽的烘焙计算流程；书中每段分解动作详细，由复杂转为简易化，让每个人看过就会计算配方，而操作技巧亦能驾轻就熟并很快地进入状况。

<<基础烘焙>>

书籍目录

- 一 烘焙器具设备与材料的认识
- 二 原料介绍
- 三 烘焙计算
- 四 面包的基本制作方法
- 五 蛋糕的分类及搅拌方法
- 六 三角纸袋与烤模的折纸法
- 七 蛋糕的装模、烤焙与脱模
- 八 示范

<<基础烘焙>>

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>