

面包糕点加工技术



作者：罗松明，肖付刚编写

出版社：成都：四川科学技术出版社

出版日期：2009.01

总页数：180

介绍：本书首先简要地介绍了小麦粉、糖、油脂以及其他面制食品添加剂等加工原、辅料，简述了面制食品加工的主要设备和工具；详细地叙述了多种面包、蛋糕、糕点等面制食品的加工技术。在编写过程中，考虑到了读者的实际情况，适当地减少了理论知识，增加实际动手操作的内容，力求做

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12287401.html>）查找全本阅读方式

面包糕点加工技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12287401.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12287401.html>

书名：面包糕点加工技术