

烘焙工 高级 含面包、中式糕点、西式糕点



作者：张守文主编；汪国钧等编写

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2005.01

总页数：110

介绍：国家职业资格培训教程:本书分为三篇：面包高级工的技能要求、中式糕点高级工的技能要求、西式糕点高级工的技能要求，主要包括面团调制与发酵、整形与醒发、烘烤、装饰、冷却与包装等章节。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/12288168.html>) 查找全本阅读方式

烘焙工 高级 含面包、中式糕点、西式糕点 评论地址: <https://www.jiaokey.com/book/detail/12288168.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12288168.html>

书名：烘焙工 高级 含面包、中式糕点、西式糕点