

中西点制作技术



作者：王作锦，曾永福主编；冯飞副主编

出版社：厦门：厦门大学出版社

出版日期：2012. 04

总页数：198

介绍：本书是福建省高职高专旅游大类规划教材的实训教材之一，是中职、高职烹饪专业的专业课实训教材之一。本书共分为两大部分，分别是为中式点心制作技术和西式点心制作技术，全面、系统地阐述了中西点制作的基础理论、基础知识和基本技能；并结合中西点的制作方法列举举例，讲解水调面团制品、膨松面团制品、酥松类面团制品、浆皮类点心制品、米粉类点心制品、蛋糕类、面包类、混酥类、清酥类、泡芙类、冷冻类制品制作的全部工艺流程、制作方法和操作要领，使学生得到举一反三的启示，从而加深对烹调方法的理解和掌握。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/13561601.html>）查找全本阅读方式

中西点制作技术 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/13561601.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/13561601.html>

书名：中西点制作技术