

中式面点工艺与实训



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定



高等职业学校餐饮类专业教材



作者：王美主编

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2017.06

总页数：392

介绍：本书为“十二五”职业教育国家规划教材，主要分为两部分，分别是中式面点制作工艺理论和中式面点制作工艺实训两篇。理论部分阐述了中式面点概述、面点常用原料、面坯工艺、制馅工艺、成形工艺、熟制工艺、装饰工艺等，实训部分主要阐述了如何调制各种面坯以及各种面点的制作方法流程。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/14418816.html>) 查找全本阅读方式

中式面点工艺与实训 评论地址: <https://www.jiaokey.com/book/detail/14418816.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14418816.html>

书名：中式面点工艺与实训