

中外裱花蛋糕制作技巧



作者：汪国钧编著

出版社：济南：山东科学技术出版社

出版日期：2009.03

总页数：161

介绍：本书以图文并茂的形式，详细介绍了中外裱花蛋糕的基础知识，半成品加工知识，植脂奶油裱花蛋糕、欧力多益生元蛋白裱花蛋糕、巧克力裱花蛋糕、慕思蛋糕的制作技巧、定型技巧、构图技巧、配色技巧、装饰技巧等制作的经验与方法，并附有中外艺术裱花蛋糕比赛作品欣赏，最后附有糕点行业卫生标准及行业标准。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaoke.com/book/detail/14587445.html>) 查找全本阅读方式

中外裱花蛋糕制作技巧 评论地址: <https://www.jiaokey.com/book/detail/14587445.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14587445.html>

书名: 中外裱花蛋糕制作技巧