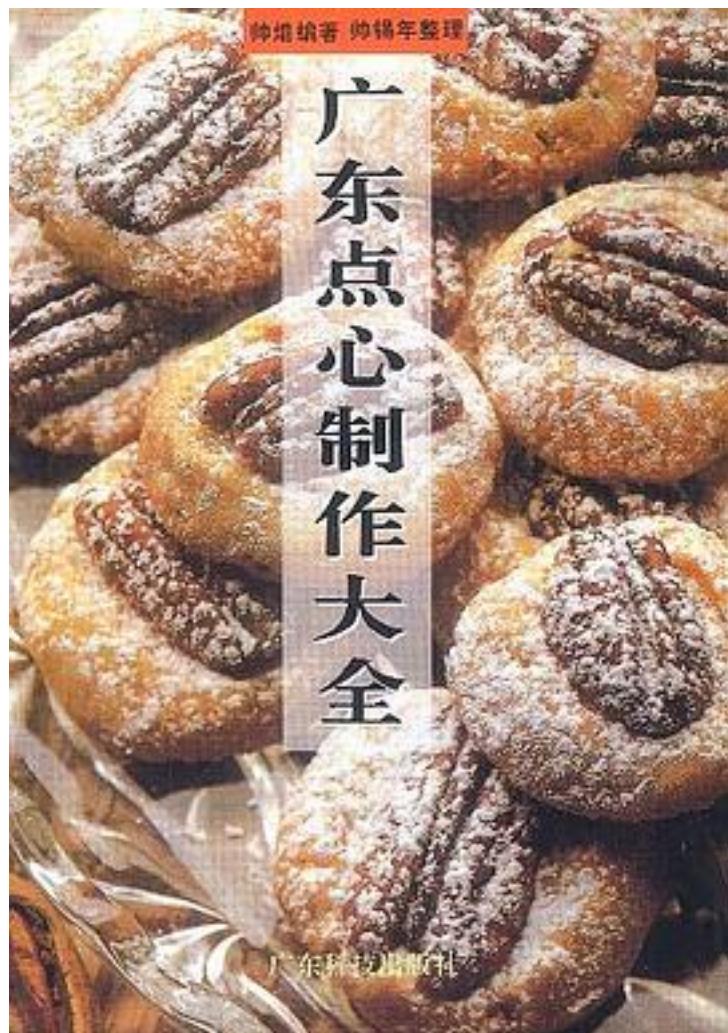


广东点心制作大全



[广东点心制作大全 下载链接1](#)

著者:帅焜 编著

出版者:广东科技出版社

出版时间:1994-12

装帧:平装

isbn:9787535913753

作者介绍:

目录: 第一章 入门知识

第一节 广东点心的形成、发展和在生活中的地位、作用

第二节 部门岗位分工与职责

第三节 常用设备和工、用具

第四节 卫生工作

第五节 基础工

第二章 原材料知识

第一节 粉类、大米、糯米

第二节 糖类、油脂、蛋品、乳品、调味料

第三节 肉类、水产

第四节 海味干货和鲜、干蔬果

.....

第三章 刀工技术和馅料知识

第一节 刀工

第二节 馅料知识

第三节 馅茨、外加茨

第四章 疏松原理与加温工作

第一节 疏松原理

第二节 加温

第五章 中、西式美点

第一节 中式美点

第二节 西式美点

附 词语注释

• • • • • (收起)

[广东点心制作大全 下载链接1](#)

标签

点心

评论

[广东点心制作大全 下载链接1](#)

书评

[广东点心制作大全 下载链接1](#)