

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 馅芡、外加芡

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](#)