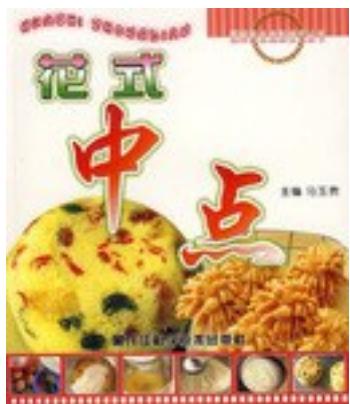


花式中点



[花式中点 下载链接1](#)

著者:马玉贵

出版者:黑龙江科学技术

出版时间:2007-1

装帧:平装

isbn:9787538852431

面点制作不但是一项技术，更是一门艺术，它在给人们果腹之余，还能给人们带来视觉上的美感，心灵上的一种满足。中式面点的制作不但需要精巧的技艺，同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力，使小小的面食点心，在方寸之间给人以美感，这就要求制作者要有扎实的基本功，充分的想像力和创造力。

该系列丛书在面点的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫，由浅入深，贴近生活，易于制作，便于掌握，并且配有过程图，能够使初学者开阔眼界，利于模仿制作，从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

本系列丛书由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。本书在创作过程中，国家级评委、中国面点大师、国家级高级面点技师、黑龙江省烹饪协会理事房双岭给予了大力支持与帮助：同时哈尔滨铁路职业技术高级中学校校长徐雁鸣、教导主任杨云秋对于本书的出版给予了很大支持与帮助。

作者介绍:

目录:

[花式中点 下载链接1](#)

标签

评论

这本不错噢~我挑的~我们图书馆有的噢~关键的关键，是有配怎么包点心的图~

[花式中点 下载链接1](#)

书评

[花式中点 下载链接1](#)