

中式面点工坊



[中式面点工坊 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-7

装帧:

isbn:9787538438451

《中式面点工坊》从面点工艺的基础知识入手，介绍了中式面点的特色、常用原料、成形技巧、实用工具、面团分类和调制方法及熟制技法，并以常见的油酥面团、水调面团、发酵面团、米粉面团、杂粮面团为分类形式，讲解了200余款具有中国特色的经典面点，既有传统又有创新，图文并茂，讲解详尽，中英文对照，南北风味俱佳，尤其适合

专业面点技师、个体从业人员及外国烹饪爱好者提高技艺之用。

中国面点历史悠久、品种丰富、制作技艺精湛、风味流派众多，具有深厚的文化内涵，为世人所赞誉。

作者介绍:

目录:

[中式面点工坊_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

评论

[中式面点工坊_下载链接1](#)

书评

[中式面点工坊_下载链接1](#)