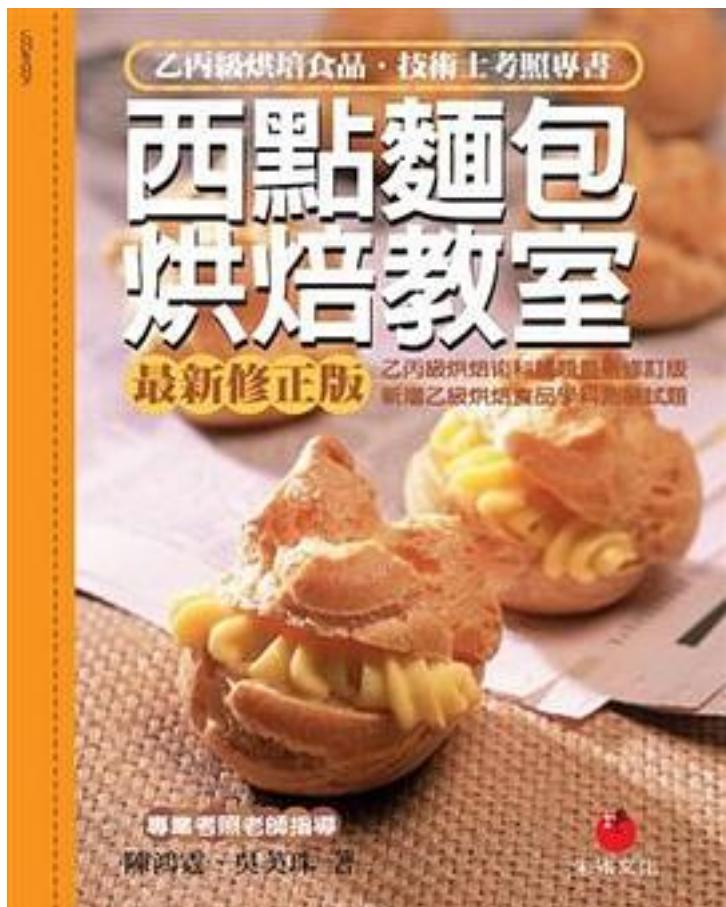


西點麵包烘焙教室 (第8版)



[西點麵包烘焙教室 \(第8版\) 下载链接1](#)

著者:陳鴻霆

出版者:朱雀文化事業有限公司

出版时间:2009

装帧:平裝

isbn:9789866780486

本書已成為「烘焙食品技術士」乙、丙級麵包西點證照考照聖經，出版多年深受讀者肯定，因應98年度重修正考題改版並更新封面重新發行。

與一般坊間烹飪書最大的不同處是，本書內容詳實且圖例清楚，書中各項作品（依報考

項目【乙、丙級】而有所區分)的編排大致分為十大項：成品照片，中英文對照品名，歷屆考題，烘焙計算，製作條件，配方及百分比，製作程序，評分要點，應考心得，以及烘焙技巧等等。此外，對於檢定的應考須知和歷屆考古題也在書中詳列清楚。

本書是有志進入烘焙業並參加「烘焙食品技術士」乙、丙級麵包西點證照考試者的最佳工具書。內容詳實且圖例清楚，書中編排包括：成品照片、中英文對照品名、歷屆考題、烘焙計算、製作條件、配方及百分比、製作程序、評分要點、應考心得及烘焙技巧等。

不斷更新與修正，是這本書出版以來持續熱賣的原因，新增如下：

【新增】95、96年度乙級烘焙食品學科測驗試題。

【新增】依據實際操作後，作者將操作耗損和烘焙耗損做最明確的重量分割，讓讀者少費些心力，多加練習後，考照更容易。

作者介紹：

陳鴻霆

救總職訓所烘焙班18期畢業。

證照：乙級烘焙技術士證照、丙級烘焙技術士證照、中式麵食乙級證照、中餐丙級證照。

曾任職薩比諾食品麵包房西點房、紅葉蛋糕福州部門麵包師傅、紅葉蛋糕西點房自組DIY西點工作室教室。現任職於開明高級職業學校餐飲科主任。

吳美珠

中華穀類食品工業技術研究所烘焙西點專科班、西點蛋糕班、實用麵包班、蛋糕裝飾班、中式麵食班結業。

民國89年7月日本東京製菓學校短期研修結業。

取得證照：乙級烘焙技術士證照、丙級烘焙技術士證照、中式麵食乙級證照、化學丙級證照、中國大陸高級麵點師檢定及格。

現為飛訊烘焙材料公司負責人、飛訊烘焙DIY教室講師。

著作《新手烘焙珍藏版》、《餅乾・果凍布丁・巧克力》

目錄：

[西點麵包烘焙教室\(第8版\) 下載鏈接1](#)

标签

烘焙

444

评论

[西點麵包烘焙教室 \(第8版\) 下载链接1](#)

书评

[西點麵包烘焙教室 \(第8版\) 下载链接1](#)