

# 图解蛋糕西饼制作技术



[图解蛋糕西饼制作技术\\_下载链接1](#)

著者:马庆文//王晓强

出版者:中国物资

出版时间:2010-5

装帧:

isbn:9787504733795

《图解蛋糕西饼制作技术》从生产实际出发，对西点制作中常用的原材料、生产工艺、

制作技术作了系统的整理和阐述，同时结合作者多年的工作经验，对生产制作中的重点、难点作了详细的分析和说明。《图解蛋糕西饼制作技术》最大的特色是将生产理论与实际制作中所遇到的问题紧密结合，书中所列产品配方均为2006年后我国珠三角地区各西点食品企业和饭店的生产资料。

《图解蛋糕西饼制作技术》是根据《国家职业标准》对西式面点师的要求编写的，可作为高职高专、中职相关专业的教材，也可作为职业培训教材。《图解蛋糕西饼制作技术》配有大量的说明图片，便于初学者学习，是西点从业人员和点心制作爱好者的良师益友。书中收集的产品配方非常系统、齐全，可直接作为面包店和饭店的产品菜单使用。《图解蛋糕西饼制作技术》还对点心风味作了充分分析，读者只要依照书中的做法，就能非常容易地学会制作精美的西式点心。进入21世纪以来，人民生活水平不断提高，饮食结构也发生了很大的变化，特别是对营养比较均衡的西式点心的需求急剧增加。现在，精美的面包、蛋糕等西式点心已经走入“寻常百姓家”，成为人们日常饮食的一部分。市场的需求必将带动产业的发展，同时也对西点从业人员的生产技能提出更高的要求。

作者介绍:

目录: 第一章 入门指导 第一节 蛋糕西饼制作常用设备 第二节 蛋糕西饼制作常用工具 第三节 蛋糕西饼制作常用成型模具 第二章 原材料知识 第一节 小麦面粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 牛奶与奶制品 第五节 蛋类 第六节 膨松剂 第七节 盐和香料 第八节 巧克力和胶质类 第九节 食品添加剂 第三章 蛋糕的制作工艺 第一节 蛋糕的分类 第二节 蛋糕面糊的搅拌方法 第三节 装盘 第四节 烘烤 第五节 蛋糕的冷却与装饰 第四章 西饼的制作工艺 第一节 西饼的分类 第二节 起酥类点心 第三节 混酥类点心 第四节 小西饼 第五节 泡芙 第六节 冷冻甜点 第七节 布丁 第五章 蛋糕的制作技术 第一节 面糊类蛋糕 第二节 乳沫类蛋糕 第三节 戚风类蛋糕 第四节 装饰类蛋糕 第六章 西饼的制作技术 第一节 曲奇 第二节 起酥类点心 第三节 面糊类小西饼 第四节 挞和派 第五节 泡芙 第七章 新派蛋糕制作技术 第一节 黄金蛋糕、水浴天使蛋糕、蒸蛋糕 第二节 元宝蛋糕、椰香水果条、泡芙蛋糕 第三节 焦糖布丁蛋糕、老面蛋糕、魔堡蛋糕 第四节 啤酒蛋糕、慕司蛋糕 第八章 新派西饼制作技术 第一节 罗马盾牌、可乐吉士饼、蝴蝶酥、巧克力薄饼 第二节 麻薯、白雪媚娘、阿拉棒 第三节 花生酥、椰子球、纽扣饼 第九章 常见的中式点心制作技术 第一节 酥皮类点心 第二节 核桃酥、鲍鱼酥、萨其马、鸡仔饼 第三节 月饼制作技术  
• • • • • (收起)

[图解蛋糕西饼制作技术 下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[图解蛋糕西饼制作技术 下载链接1](#)

书评

-----  
[图解蛋糕西饼制作技术 下载链接1](#)