

西式糕点制作新技术精选 修订版



作者：肖崇俊编著

出版社：北京：中国轻工业出版社

出版日期：2000.02

总页数：181

介绍：本书介绍各类西点的原料、配方、制作方法、代表品种近170例，以及20余例常用馅料及装饰料的调配和加工方法，并根据中国人的口味及原料来源的实际情况，对传统西点加工工艺作了某些调整，以便读者在实际工作中能够自如地操作并有所创新。本书图文并茂、直观易学，是糕点企业、饼屋、宾馆、餐厅有咖啡馆的工人、厨师、技术人员的良师益友；也可作为有关学校或企业对员工的培训教材。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/11476457.html>）查找全本阅读方式

西式糕点制作新技术精选 修订版 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/11476457.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/11476457.html>

书名：西式糕点制作新技术精选 修订版