面包糕点加工技术



作者: 罗松明, 肖付刚编写

出版社:成都:四川科学技术出版社

出版日期: 2009.01

总页数: 180

介绍:本书首先简要地介绍了小麦粉、糖、油脂以及其他面制食品添加剂等加工原、辅料,简述了面制食品加工的主要设备和工具;详细地叙述了多种面包、蛋糕、糕点等面制食品的加工技术。在编写过程中,考虑到了读者的实际情况,适当地减少了理论知识,增加实际动手操作的内容,力求做 ……

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/12287401.html) 查找全本阅读方式

面包糕点加工技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12287401.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12287401.html

书名:面包糕点加工技术