中外裱花蛋糕制作技巧



作者: 汪国钧编著

出版社:济南:山东科学技术出版社

出版日期: 2009.03

总页数: 161

介绍:本书以图文并茂的形式,详细介绍了中外裱花蛋糕的基础知识,半成品加工知识, 植脂奶油裱花蛋糕、欧力多益生元蛋白裱花蛋糕、巧克力裱花蛋糕、慕思蛋糕的制作技巧、 定型技巧、构图技巧、配色技巧、装饰技巧等制作的经验与方法,并附有中外艺术裱花蛋 糕比赛作品欣赏,最后附有糕点行业卫生标准及行业标准。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/14587445.html) 查找全本阅读方式

中外裱花蛋糕制作技巧 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/14587445.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/14587445.html

书名: 中外裱花蛋糕制作技巧