

职业教育新形态一体化教材

# 烘焙制作基础

(数字教材)

■ 主 编 万晓波 谢 恺 王 森



 北京理工大学出版社  
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

## 版权信息

主编

万晓波 谢恺 王森

责任编辑

封雪

出版单位

北京理工大学出版社有限责任公司

ISBN

978-7-89391-706-6

出版时间

2025年1月

定价

55.00元



## 内容简介

本书系统介绍了椰子面包、布里欧修、丹麦面包、椰蓉面包、法棒与花式法棒、法式迷迭面包、黑麦面包、营养健康面包等面包的烘焙制作基础知识，通过本书的学习能够掌握经典面包的制作工艺。为了让读者更得悉掌握制作过程，每款面包配有大量的制作步骤图和制作流程关键点图，在制作难点部分配有二维码，可扫码观看视频，按照专业面包书的编写惯例，书中的配方给出了材料百分比，读者可以根据自己实际需要，换算材料用量。

本书适合高等院校食品工艺、烹调工艺与营养专业学生使用，也可作为相关专业爱好者的学习用书。



0人在读

## 烘焙制作基础

¥55.00

主编	万晓波, 谢浩, 王森	出版单位	北京理工大学出版社	教育层次	高职高专
专业	农林食品	版次信息	2025年1月第1版	ISBN	978-7-89391-706-6

+ 加入书架

分享书籍

样书申请

免费试读

获取书籍

### 内容简介



本书系统介绍了辫子面包、布里欧修、丹麦面包、酵种面包、法棒与花式法棒、法式造型面包、黑麦面包、营养健康面包等面包的烘焙制作基础知识，通过本书的学习能够掌握经典面包的制作工艺。为了让读者更容易掌握制作过程，每款面包配有大量的制作步骤图和制作流程要点图，在制作难点部分配有二维码，可扫码观看视频。按照专业面包书的编写惯例，书中的配方给出了材料百分比，读者可以根据自己实际需要，换算材料用量。

本书适合高等职业学院西餐工艺、烹调工业与营养专业学生使用，也可作为相关专业爱好者的学习用书。

### 目录

关于我们

出版服务

销售服务

机构合作

技术服务

友情链接

企业简介

操作方法

样书申请

院校合作

学术查重

中华人民共和国教育部

平台介绍

出版流程

线上购买

机构合作

常见问题

国家智慧教育公共服务平台

组织架构

我要出版

线下购买

个人合作

使用条款

资源建设

用户协议

教材服务中心 (010) - 82893115

移动端数字教材关注微信公众号“理工智慧数字教材”

