



Профессиональная выпечка: теория и практика / Пола Фигони; [пер. с англ. В. Разумовского]. – М.: ЗАО “Издательский дом “Ресторанные ведомости”, 2004. – 384 с.

Агентство СІР РГБ

ISBN 5-98176-022-2

Книга известного американского специалиста по кондитерскому искусству посвящена всем аспектам работы с выпечкой. Это своего рода учебник, позволяющий освоить тонкости приготовления изделий из теста. Здесь рассмотрены процессы, происходящие при работе с продуктами во время обработки, сопровождающиеся подробными комментариями. Книга будет полезна как шеф-поварам и шеф-кондитерам, так и технологам, желающим досконально изучить все вопросы, связанные с выпечкой хлебобулочных изделий. Кроме того, она рекомендуется в качестве учебного пособия студентам профильных учебных заведений.