

MAKING CHOCOLATE

FROM BEAN TO BAR TO S'MORE

TODD MASONIS, GREG D'ALESDANDRE,
LISA VEGA & MOLLY GORE

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



202003600



11

33

CONTENTS

CHAPTER

1

CHAPTER

2

A BRIEF *and*
OPINIONATED HISTORY
of AMERICAN CRAFT
CHOCOLATE

the
PROCESS

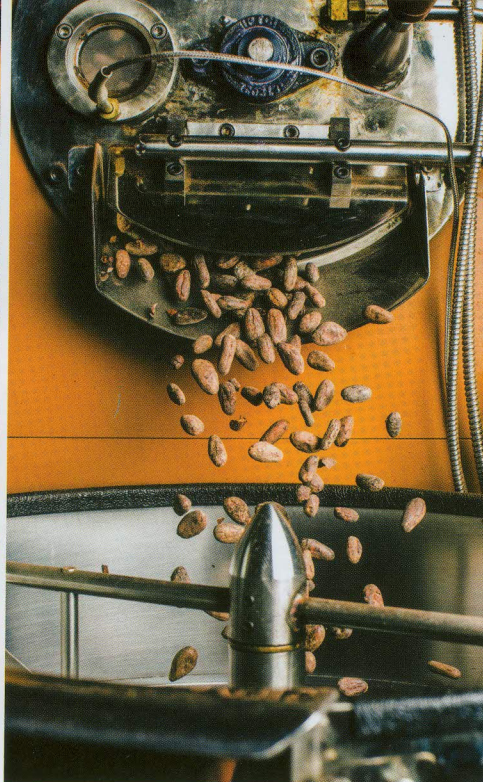


113

CHAPTER

3

the
INGREDIENTS



197

CHAPTER

4

SCALING UP
(AND DIVING DEEP)



231

CHAPTER

5

the
RECIPES

GLOSSARY — 352
RESOURCES — 354
ACKNOWLEDGMENTS — 358
INDEX — 360

สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<http://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00104972>



Making chocolate : from bean to bar to s'more / Todd Masonis ; Greg D'alesandre ; Lisa Vega ; Molly Core.

Author	Masonis, Todd
Published	New york : Clarkson potter, 2017
Edition	1st ed
Detail	366 p : ill ; 26
Subject	Chocolate industry(+) Desserts(+) Chocolate(+)
ISBN	9780451495358
ประเภทแหล่งที่มา	 Map