

<<面点工艺>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺>>

13位ISBN编号：9787030289278

10位ISBN编号：7030289277

出版时间：2010-10

出版时间：科学出版社

作者：黄剑,鲁永超 主编

页数：317

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## 前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,一方面,尽管在20世纪80年代才形成规模发展,但积累了许多成功的经验。

但另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与结合市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。

以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,使本套教材内容领先、思路创新、突出实训、成系配套。

(2)方法创新:摒弃“借用教材、压缩内容”的滞后方法,专门开发符合高职特点的“对口教材”。

在对职业岗位所需求的专业知识和专项能力进行科学分析的基础上,引进国外先进的课程开发方法,以确保符合职业教育的特色。

## <<面点工艺>>

### 内容概要

本书全面、系统介绍了中国面点的风味流派，面点的一般制作程序，中国面点的技术特点；简单介绍了面点设备与工具，面点原料的运用，面点基本功；重点介绍了面团调制工艺，馅心制作工艺，面点成形与装饰工艺，熟制工艺。

采用工艺步骤图例清楚地介绍了不同面团制作面点的实例，详尽地介绍了各地特色面点制作实例。阐明了面点的创新与开发，客观上帮助学者掌握和提高面点工艺制作。

本书内容实用、易学，基于面点的创新与开发，力求反映行业最新动态，突出面点专业职业培训与实用教学特点，增强教材的生动性，以提高学生的学习兴趣。

本书可作为本科院校、高等专科院校、成人高等院校、高职教育餐旅专业学生的学习用书，亦可供酒店、餐饮业员工培训参考。

## &lt;&lt;面点工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 绪论

## 第一节 面点概述

## 第二节 面点的分类和一般制作程序

## 第三节 中国面点的技术特点

## 第二章 面点制作常用设备与工具

## 第一节 面点厨房机械设备

## 第二节 面点的成熟设备

## 第三节 面点制作设备

## 第四节 面点制作工具

## 第三章 面点原料的运用

## 第一节 原料选择和合理使用

## 第二节 坯皮原料

## 第三节 制馅原料

## 第四节 辅助原料

## 第五节 调味原料

## 第六节 原料的保管方法

## 第七节 面点制作与合理营养

## 第四章 面点制作基本功

## 第一节 面点制作基本功概述

## 第二节 基本技术动作的技术要领

## 第三节 基本技术动作的重要性

## 第五章 面团调制工艺

## 第一节 水调面坯的调制

## 第二节 膨松面坯的调制

## 第三节 层酥面坯的调制

## 第四节 米及米粉面坯的调制

## 第五节 杂粮面坯的调制

## 第六节 其他面坯的调制

## 第六章 馅心制作工艺

## 第一节 馅心的作用、制作要求与分类

## 第二节 馅心原料的加工

## 第三节 生馅制作工艺

## 第四节 熟馅制作工艺

## 第五节 特色馅心的品种

## 第七章 面点成形与装饰工艺

## 第一节 面点成形的内涵和意义

## 第二节 成形前的基础技法

## 第三节 模具、机器成形法

## 第四节 面点色泽的形成与运用

## 第五节 面点的围边与装盘艺术

## 第八章 熟制工艺

## 第一节 熟制的含义

## 第二节 蒸、煮熟制技术

## 第三节 烘烤、烙熟制技术

## 第四节 炸、煎熟制技术

## <<面点工艺>>

第五节 复加热熟制技术

第九章 面点的创新与开发

第一节 面点的创新

第二节 开发面点新种类

第十章 不同面团制作面点的实例

第一节 水调面团制品

第二节 膨松面团制品

第三节 层酥面团制品

第四节 米粉面团制品

第五节 杂粮面团制品

第十一章 各地特色面点制作实例

第一节 京式特色面点品种制作

第二节 苏式特色面点品种制作

第三节 广式特色面点品种制作

主要参考文献

## 章节摘录

插图：（一）面点中常用的蛋品面点中常使用的蛋品是鲜蛋、冰蛋、蛋粉。

1.鲜蛋制作面点所用的鲜蛋包括鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋。

但是因鸡蛋凝胶性强、起发力大、味道香美。

因而，面点制作中主要使用鸡蛋。

对其品质要求是：鲜蛋的气室要小，不散黄；鲜蛋使用前要进行蛋壳消毒，其目的是将蛋壳所污染的粪便消除达到消毒的目的；大批使用时必须逐个进行照蛋检验，逐个打开，然后混合。

2.冰蛋冰蛋是将鲜蛋去壳后，将蛋液搅拌均匀，经低温冻结而成。

由于冰蛋是采取速冻方法，因此，蛋液的胶体特性没有受到破坏，质量与鲜蛋差别不大。

冰蛋使用比较方便，但在使用前要先行解冻成蛋液，使用方法与鲜蛋相同。

3.蛋粉我国市场上销售全蛋粉，蛋白粉很少生产。

蛋粉是将鲜蛋去壳后，经喷雾高温干燥而成。

使用前先溶化为蛋液，检查其溶解度。

凡溶解度低的蛋粉，起泡性和溶化能力较差，用时必须注意。

咸蛋和松花蛋，大多用于制作馅心。

（二）面点制作中添加蛋品的作用1\_提高制品的营养价值蛋品中含有丰富的蛋白质及人体必需的各种氨基酸，其在人体内的消化率高达98%，生理价值949 / 6，是天然食物中的优质蛋白质。

此外，蛋品中还含有维生素、磷脂和丰富的无机盐。

2.改进面团的组织形态，提高疏松度和柔软性蛋品中蛋黄能起乳化作用，促进脂肪的乳化，使脂肪充分分散在面团中；蛋白具有发泡性，有利于形成蜂窝结构，增大面点制品的体积。

3.改善面点的色、香、味在面点的表面涂上蛋液，经烘烤后呈现金黄发亮的光泽，这是由于羰氨反应引起的褐变作用即所谓的美拉德反应，可使制品具有特殊的蛋香味。

<<面点工艺>>

编辑推荐

《面点工艺》：高等教育“十一五”规划教材·高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>