

<<面点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术>>

13位ISBN编号：9787040052824

10位ISBN编号：7040052822

出版时间：2011-2

出版时间：高等教育出版社

作者：鲍治平 编

页数：188

字数：150000

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>

<<面点制作技术>>

内容概要

《教育部规划教材·中等职业学校烹饪专业：面点制作技术》是由国家教育委员会职业技术教育司组织编写的中等职业学校中餐烹饪专业教材，是国家教委规划教材。

全书依据行业部颁中级工人技术等级的标准编写。

本书的主要内容是：面点制作基本操作技术、制馅、实面类制品、膨松类制品、酥松类制品、米类、米粉类制品、其他原料制品及地方风味面点等。

《教育部规划教材·中等职业学校烹饪专业：面点制作技术》可作为职业高中、中专及技工学校中餐烹饪专业教材，也可作为饭店、宾馆职工岗位培训教材，还可作为烹饪爱好者的自修读物。

<<面点制作技术>>

书籍目录

- 第一章 概述
- 第一节 面点
- 第二节 面点的原料
- 第三节 面点制作的常用工具与设备
- 第二章 面点制作基本操作技术
- 第一节 和面揉面搓条下剂
- 第二节 制皮上馅
- 第三节 成型
- 第四节 熟制
- 第三章 制馅
- 第一节 馅心
- 第二节 甜馅的制作
- 第三节 咸馅的制作
- 第四章 实面类制品
- 第一节 冷水面团
- 第二节 温水面团
- 第三节 烫水面团
- 第四节 澄粉面团
- 第五章 膨松类制品
- 第一节 生物膨松面团
- 第二节 化学膨松面团
- 第三节 物理膨松面团
- 第六章 酥松类制品
- 第一节 单酥类制品
- 第二节 层酥类制品
- 第七章 米类及米粉类制品
- 第一节 米类制品
- 第二节 米粉糕类制品
- 第三节 米粉团类制品
- 第八章 其他原料制品
- 第一节 杂粮类制品
- 第二节 根茎薯类制品
- 第三节 瓜果类制品
- 第四节 其他类制品
- 附录 地方风味面点
- 一、京式风味面点
- 二、苏式风味面点
- 三、广式风味面点

<<面点制作技术>>

章节摘录

版权页：插图：2.调辅料 调味原料和辅助原料在制作面点时既可用于制馅，又可直接用于调节面团或其他坯料，能增加制品的口味，改变面团的性质，提高制品的质量。

常见的调辅料种类很多，如盐、酱油、酱品、甜味类、味精、高汤、辣椒油、咖喱粉、葱姜、料酒、花椒、桂皮、茴香、油脂、矾、碱、酵母、化学膨松剂、乳品、蛋品等。

(1) 糖面点中常用的糖主要有蔗糖和饴糖两种。

①蔗糖蔗糖按其形态和色泽的不同可分为砂糖（粗、细两种）、绵白糖、冰糖、方糖、红糖等品种。常用的糖多为绵白糖，绵白糖色泽白、杂质少、质地软、甜味纯。

绵白糖比较细软，可直接加入面团中。

在实际操作时如果缺少绵白糖，也可用白砂糖代替，但要事先将白砂糖碾细成糖粉或溶化成糖液、糖浆后再使用，否则将会使面点表面发生斑点，影响外观。

②饴糖 饴糖的主要成分是麦芽糖。

饴糖用大麦加工而成，呈稀浆状，甜味不如绵白糖纯正。

饴糖色黄、粘稠，一般用于改进制品的色泽，增大制品的体积，在使用饴糖前，必须将其熬制成糖浆并乘热加到制品中，待冷却后再定型。

广式萨琪玛就是加饴糖使其成型的一个代表。

糖是制作面点的重要调辅原料之一，它不仅是一种甜味原料，同时也有改善面团品质的功效。

在增添营养价值的制品中加入适量的糖，能增强成品的甜美滋味。

糖具有焦化作用，如制品在烤制前，在其表面刷上一层糖液，烘烤后面点的表面金黄，色泽美观诱人。

糖能改进面团的组织，使面团的粘性降低，制品变得松软。

但是若加糖过多，制品也会变得硬脆。

糖能调节发酵速度。

面团在发酵的过程中加入适量的糖，酵母菌就可直接得到能量（不需要再由淀粉转化成单糖），加快了繁殖速度，同时也就加快了发酵速度。

要注意的是加糖量不能超过30%，否则就会抑制发酵。

食糖具有防腐性。

当糖液达到饱和浓度时，它就具有较高的渗透压，可以使微生物脱水产生质壁分离现象，从而抑制微生物在制品的成长。

加糖越多，制品的存放期就越长。

水晶馅是面点中常见的大糖馅，它所用的糖的比例大于原料的比例，故而久放而不酸败。

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>