

<<中式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作>>

13位ISBN编号：9787040116496

10位ISBN编号：7040116499

出版时间：2008-12

出版时间：蓝色畅想

作者：樊建国 著

页数：174

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>

<<中式面点制作>>

前言

本书是根据教育部2001年颁发的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中主干课程“中式面点制作教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

编写本书的指导思想是，按照《国务院关于（中国教育改革和发展纲要）的实施意见》规定的职业培养目标，适应社会对中等职业人才的需求，为培养实用型中级面点师和技术人才服务。

本书的编写特点是面向星级饭店和餐饮市场。

突出实用性；以《中华人民共和国工人技术等级标准》为依据，以适应餐饮业面点制作技术人员需求为标准，突出针对性；在内容上既兼顾《标准》，又注重吸收餐饮业发展的新科技、新工艺，体现先进性，使教材具有更好的教学效果。

本书共分为七章：中式面点制作基本功训练；煮制、蒸制面点的操作技能；煎制、炸制面点的操作技能；烙制、烤制和炒制面点的操作技能；宴席面点设计与制作；西式面点；各地风味流派面点等。

本书授课共144学时，学时分配建议如下：第一章为20学时；第二章为28学时；第三章为24学时；第四章为24学时；第五章为10学时；第六章为8学时；第七章为16学时；有14学时作为机动。

本教材由西安商贸旅游学院高级技师、高级讲师樊建国任主编。

参加编写的有樊建国（第一章、第五章、第七章），西安商贸旅游学院高级讲师许俊梅（第四章、附录1、附录2），高级讲师、高级技师周庆立（第二章、第三章），四川省商业服务学校教师郑存平（第六章），全书由樊建国总纂定稿。

本书在编写过程中，得到了“面向21世纪职业教育课程改革与教材建设规划”烹饪专业项目组组长、西安商贸旅游学院王勇院长的帮助与指导，在此致以谢意。

本书由全国中等职业教育教材审定委员会审定，由哈尔滨商业大学杨铭铎教授担任责任主审，广西桂林烹饪旅游高级技校校长刘耀华高级讲师、云南省财贸学校王志跃高级讲师负责审稿，在此表示感谢。

由于编者水平所限，缺点和疏漏在所难免，恳请广大读者提出宝贵意见，以便进一步修订完善。

本书采用出版物短信防伪系统，同时配套学习卡资源。

用封底右下方的防伪码，按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作。

<<中式面点制作>>

内容概要

《中式面点制作（烹饪专业）》是根据教育部2001年颁发的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中主干课程“中式面点制作教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

《中式面点制作（烹饪专业）》主要内容包括中式面点制作基本功训练，煮制、蒸制面点的操作技能，煎制、炸制面点的操作技能，烙制、烤制和炒制面点的操作技能，宴席面点设计及制作，西式面点，各地风味流派面点等。

《中式面点制作（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

《中式面点制作（烹饪专业）》采用出版物短信防伪系统，同时配套学习卡资源。用封底右下方的防伪码，按照《中式面点制作（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作。

<<中式面点制作>>

书籍目录

第一章 中式面点制作基本功训练第一节 中式面点制作基本功的重要性第二节 中式面点基本操作技能
第三节 中式面点制作技能标准化训练思考题第二章 煮制、蒸制面点的操作技能第一节 煮制面点的操作及实例第二节 蒸制面点的操作及实例思考题第三章 煎制、炸制面点的操作技能第一节 煎制面点的操作及实例第二节 炸制面点的操作及实例思考题第四章 烙制、烤制和炒制面点的操作技能第一节 烙制面点的操作及实例第二节 烤制面点的操作及实例第三节 炒制面点的操作及实例思考题第五章 宴席面点设计及制作第一节 宴席面点设计知识第二节 宴席面点装饰技艺第三节 宴席面点配备举例思考题第六章 西式面点第一节 西式面点简介第二节 气鼓类、挞类和排类西式面点实例第三节 清酥类、蛋糕类和面包类西式面点实例第四节 曲奇思考题第七章 各地风味流派面点第一节 京式面点第二节 苏式面点第三节 广式面点第四节 地方风味面点思考题附录1 饺子宴部分品种举例1. 清官芙蓉2. 五子登科3. 百花迎宾4. 马蹄蒸饺5. 贵妃喜6. 恭喜发财7. 八宝拜寿8. 佛手蒸饺9. 龙宫探宝10. 太后火锅附录2 馅心制作举例一、咸馅制作举例1. 白菜香干馅2. 萝卜丝馅3. 鲜肉馅4. 三鲜馅5. 虾饺馅6. 百花馅7. 鱼胶馅8. 鸡肉馅9. 菜肉馅10. 雪菜冬笋馅11. 汤包馅12. 咖喱馅13. 叉烧馅14. 熟鸡肉馅二、甜馅制作举例1. 豆沙馅2. 枣泥馅3. 莲蓉馅4. 豆蓉馅5. 五仁馅6. 黑芝麻蓉馅7. 生拌椰蓉馅8. 茉莉白糖馅主要参考书目

<<中式面点制作>>

章节摘录

插图：(5) 重点。

要选用蛋糕粉，否则弹性不好、蜂眼不匀。

(6) 难点。

加蛋糕粉时要轻轻搅动，否则起劲后影响成品质量。

10. 广东晶饼 广东晶饼为广东名特面点小吃，因品种呈现光亮晶莹而得名。

其以精澄粉为主料制成面皮，包入莲蓉馅，经蒸制而成。

(1) 风味特点。

洁白光亮、爽滑香甜、图案美观。

(2) 原料。

精澄粉375g、生粉125g、白糖400g、熟猪油30g、莲蓉馅650g、橄榄仁100g、油脂25g、冷水150g、沸水600g。

(3) 制作工具。

擀面杖，直径6cm的扁圆形木模，不锈钢盆、锅，刀，蒸笼。

(4) 工艺过程。

将生粉放盆内，用冷水调成粉浆；另用锅烧沸水，倒入粉浆中，边倒边搅拌，成为熟粉糊。

将澄面放在案板上围成塘坑，将熟粉糊倒入与澄粉混合成为粉团，揉搓光滑后加入白糖，待糖溶化后，加入猪油揉至滋润即成晶饼面。

将橄榄仁用温油炸熟后切碎与莲蓉馅混合均匀，分成60等份；在蒸笼和木模内刷一层油脂。

将晶饼面搓条，揪成60个剂子，逐个按压成圆皮，包入1份莲蓉馅，包捏成圆球状，放入木模内用手掌根压平，再翻扣出来即成美观的生坯。

将生坯摆入蒸笼内，用旺火蒸6~8min，取出稍冷却后，在饼面刷一层熟油脂，装盘。

(5) 重点。

烫制粉糊时水温一定要高，以免淀粉糊化不够，影响成品光亮度。

炸橄榄仁时控制好油温、火候，防止焦糊。

(6) 难点。

按压成形时，用力不宜大，以免破损露馅。

11. 奶黄包 奶黄包是传统风味面点，其以玫瑰面粉、泡打粉、干酵母、白糖、奶粉和成发面团，经搓条、揪剂、制皮后包入奶黄馅，用刀在顶上切一个十字，上笼蒸制而成。

(1) 风味特点。

色白松软，顶上开花见馅，奶黄香滑味浓。

(2) 原料。

玫瑰面粉1300g、泡打粉15g、干酵母10g、白糖1080g、奶粉20g、鸡蛋液100g、温水550g、黄油250g、鹰粟粉125g、鲜牛奶500g、吉士粉5g。

(3) 制作工具。

刮面板、骨板、不锈钢盆、粉筛。

(4) 工艺过程。

将玫瑰面粉(1000g)、泡打粉(10g)混合过筛后，放在案板上围成塘坑，放入干酵母、白糖(80g)、奶粉、温水拌和后揉搓成面团。

盖上湿布，放温暖处饧15min左右，再加入玫瑰150g面粉和5g泡打粉揉透后饧置。

将鸡蛋液放入不锈钢盆内，加白糖打散，加入鲜牛奶、黄油打成稀浆，加入玫瑰面粉(125g，剩余25g作扑面)、鹰粟粉、吉士粉，搅至无颗粒自成为黄色蛋面糊。

将蛋面糊倒入不锈钢方盘内，放入蒸笼内，上火蒸10min，揭开盖搅动至均匀，再加盖蒸10min。如此反复约1h左右，即成滑嫩如膏的奶黄馅。

<<中式面点制作>>

编辑推荐

《中式面点制作(烹饪专业)》是由高等教育出版社出版的。

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>