

<<面点工艺学>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺学>>

13位ISBN编号：9787040124705

10位ISBN编号：704012470X

出版时间：2003-06-01

出版时间：高等教育

作者：李文卿 编

页数：340

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>

<<面点工艺学>>

前言

本书是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果，是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。

本教材是烹饪专业教材，突出高职高专教材特色。

本教材的具体特色是：（1）教材在编写过程中注意系统化、规范化、科学化原则的同时，更突出适应性、实用性、针对性要求。

（2）理论和实践密切结合。

上编理论教学，采用思考题、练习题、实例讨论题，加深理论对实践的指导性。

下编实验教学，培养基本操作技能和掌握各种制品的工艺技术，使学生能做到举一反三，培养创新思维。

（3）科学的前沿性及市场的需求性与面点制作相结合。

随着人们生活水平的提高，不但要求吃出享受，而且要吃出健康。

为适应这种需求和反映科学的发展，特编写了保健面点、花卉面点、米制品。

（4）具有三个第一。

目前，烹饪机械逐渐增多，一部分手工操作已被机器操作所代替，特别是大量的调制面坯工序。

目前各种教材仍旧维持在传统的操作技能上，本教材采用了传统和现代对比的写法，第一个在面点教材中系统地阐述了和面机的调制工艺；第一个在面点教材中提出了保健面点的概念，并且加以全面的讲述；在面点教材中，第一个提出了用现代营养科学、功能因子、中国传统饮食营养学相结合，指导保健面点（或大众面点）配方及原料的选择。

这对挖掘祖国面点宝库，开发新的品种，都具有现实的指导作用。

（5）具有大众性。

本教材不仅适用于高职高专以及中等职业学校学生，而且还适用于饭店、餐旅在职人员及烹饪爱好者，及在家庭中想养生保健者，也是一部很好的学习参考用书。

（6）采用实例教学的教材结构。

本教材先选用制作实例，再引入到正文，再返回到实例进行思考、分析和讨论。

为了有助于学生的学习，本书提供了许多辅助手段，主要的辅助手段·如下：每章开始都预先说明本章的学习目的，以便使学生们预先了解本章的有关概念及内容。

复习性的思考题和练习题：每章都有思考题和一套练习题。

制作实例的分析与讨论：在重要的章节中编写了制作实例的分析与讨论，以便通过实例的分析与讨论，达到举一反三的目的。

制作工艺开头部分的制作实例：在工序（面坯、馅心）制作的开头部分，都引入一个制作实例，目的是从感性认识入手，引起学生的兴趣，再讲述基础理论知识，使理论和实践结合。

<<面点工艺学>>

内容概要

《新世纪高职高专教改项目成果教材：面点工艺学》是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果，是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。

全书分上下两编，上编面点工艺，包括中国面点概述、面点原料、调制面坯工艺、制馅工艺、成形工艺、熟制工艺、风味形成、面点的组合与运用、保健面点、花卉面点、米制品等内容。下编技能实验教学，包括面点制作示范、练习教学案例及面点制作实例。

《新世纪高职高专教改项目成果教材：面点工艺学》可作为高职高专及成人院校烹饪专业、旅游烹饪、饭店管理类专业教材，也可作为各级各类职业学校烹饪专业师生的学习用书，还可作为从事烹饪专业的有关人员的参考书及自修用书。

<<面点工艺学>>

书籍目录

上编 面点工艺第一章 中国面点概述第一节 面点的内涵与分类第二节 中国面点的基本特点第三节 中国面点的风味流派第四节 中国面点发展简史第二章 面点的原料第一节 面点原料中生理活性物质的保健功能第二节 坯皮料第三节 馅料第四节 调辅料第五节 膨松剂第六节 乳化剂第七节 食用色素和香料第八节 复合调味品第三章 面点制作基础知识第一节 面点制作工艺流程第二节 厨房设备和工具第三节 常用的饮食机械第四章 调制面坯工艺第一节 调制面坯的作用与面坯分类第二节 面坯调制的原理第三节 调制面坯的方法第四节 水调面坯调制工艺第五节 生物膨松面坯调制工艺第六节 化学膨松面坯调制工艺第七节 物理膨松面坯调制工艺第八节 层酥面坯调制工艺第九节 米粉面坯调制工艺第十节 其他面坯调制工艺第五章 制馅工艺第一节 馅心的基础知识第二节 咸味馅制作工艺第三节 甜味馅制作工艺第四节 常用的咸味馅心品种制作第五节 常用的甜味馅心品种制作第六章 分坯、制皮上馅工艺第一节 分坯技术第二节 制皮上馅技术第七章 成形工艺第一节 手工成形技法第二节 模具、机器成形法第三节 艺术成形技法第八章 熟制工艺第一节 熟制的含义与传热方式第二节 蒸、煮熟制技术第三节 烘烤、烙熟制技术第四节 炸、煎熟制技术第五节 复加热熟制技术第九章 面点风味的形成第一节 面点色泽的形成第二节 面点味的形成第三节 面点触感的形成第十章 面点的组合与运用第一节 宴席面点第二节 全席面点第三节 其他组合面点第十一章 保健面点制作工艺第一节 保健面点概述第二节 制作保健面点的科学性原则第三节 保健面点的制作第十二章 花卉面点的制作第一节 花卉面点制作的基础知识第二节 花卉面点制作实例第十三章 米制品第一节 粽子、米糕及米团类制品的制作第二节 粥品的制作下编 面点技能实践教学第十四章 面点制作示范、练习教学实例实习一水饺实习二家常饼实习三锅贴实习四豆沙包实习五豆沙酥饼实习六脆麻花实习七油条实习八三丁包实习九兰花酥实习十狗不理包子实习十一秋叶包实习十二椰茸盏实习十三黄桥烧饼实习十四荷花酥实习十五薄皮鲜虾饺实习十六闻喜饼实习十七龙须面实习十八蚝油叉烧包实习十九奶皮猪油包实习二十椰茸眉毛酥实习二十一枣泥百合酥实习二十二珍珠薯茸蛋实习二十三清蛋糕实习二十四汤团实习二十五小圆松糕第十五章 面点制作实例第一节 饺子类制作实例第二节 包子类制作实例第三节 饼类制作实例第四节 酥点类制作实例第五节 粽子、糕团类制作实例练习题答案参考文献

<<面点工艺学>>

章节摘录

插图：（二）花样繁多我国面点花样繁多，具体表现在以下几个方面：1．馅心馅心种类繁多，各有特色。

面点因所用馅料品种不同、口味不一，形成了不同的花色品种。

如包子有鲜肉包、菜肉包、干菜包、素馅包、叉烧包、鸡蛋包、白糖包、豆包、水晶包、藤萝包、玫瑰包、蟹粉包、虾仁汤包等；水饺有三鲜水饺、清素水饺、鱼肉水饺、高汤水饺、猪肉水饺、花素水饺、水晶水饺等。

同一种水饺，因馅心配料不同，又形成许多不同花色。

如常见的猪肉馅水饺，加配料不同，又有大葱肉馅、韭菜肉馅、白菜肉馅水饺等。

因馅料加工方法不同，也可制作出不同的品种，如同样用肉做馅，就有肉丁、肉丝、肉片、肉末之分；同样用豆类和果仁，也可分为沙馅、泥馅、茸馅。

因调料不同，又形成了甜、咸等不同口味的品种。

2．坯料我国物产丰富，给面点制作提供了丰富的原料来源。

按原料不同，我国面点分为麦类制品、米类制品、杂粮类及其他制品。

麦类制品因面坯中掺入的物料不同，形成了多种多样的制品，各有不同的风味和特色。

如水调面坯中，有面条、水饺、馄饨、烙饼、花色蒸饺、蒸饺、烧卖、锅贴、薄饼等品种；发酵面坯中有馒头、花卷、蒸饼、包子、银丝卷等品种。

此外，还有化学膨松面坯制品、层酥制品等。

米类制品中糕类面坯有凉糕、切糕、年糕、棉花糕、发糕、炸糕等品种，其中，凉糕又分为米制凉糕和米粉制凉糕；米制凉糕又因用料不同，有糯米凉糕、芝麻糕等，米粉制凉糕又有藕丝糕、枣泥糕等。

杂粮及其他类制品，因用料不同，形成了多种花色，如绿豆糕、栗子冷糕、豌豆黄、玫瑰九层糕、菊花鲜鱼球等。

3．成形方法面点之所以花样繁多，除馅心原料和面坯原料不同外，面点成形方法也起着重要的作用。

如揉法可以形成馒头形；卷法可以形成有层次的花卷，如蛋糕卷、千层卷、脂油卷等；又可制成露出馅心的各种美观的饼，还可制成鸳鸯卷、蝴蝶卷、四喜卷等；擀法可以形成各种形状，如圆形、腰圆形、长方形、方块形等；包法可以形成大包子、烧卖、汤团、粽子；捏法可以形成各种形状的花色饺子，如鸳鸯饺、四喜饺、蝴蝶饺等；抻法可以形成龙须面、一窝丝等。

<<面点工艺学>>

编辑推荐

《面点工艺学》是新世纪高职高专教改项目成果教材之一。

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>