

<<中国名点>>

图书基本信息

书名：<<中国名点>>

13位ISBN编号：9787040124729

10位ISBN编号：7040124726

出版时间：2003-4

出版时间：高等教育

作者：周旺 编

页数：306

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

本书是新世纪高职高专教改项目成果教材，教材在编写过程中着重体现针对性与适应性、实践性与实用性、科学性与创新性原则，教材的编写主要有以下特点。

(1) 教材内容针对高职教育教学的“必需、够用、实践、应用”特征要求，全部设置成面点实例教学。

所用的每一款面点的知名度是按照历史文化性、流传广泛性、地方代表性、市场占有率、经济性、民族特色、创新性、营养结构等标准进行界定的。

(2) 书中介绍的所有面点，分别由七个地区的当地作者从目前市场流行的面点品种中选择，因此能最大限度地保证教材的实用性。

学生掌握这些实用品种后，可以在今后的实际工作中直接使用。

(3) 内容结构依据教学规律和岗位实践要求设置。

章首设有明确的理论与实践教学目标，章末有对应的知识与技能检测标准，还有能让学生把握要领及抓住重点与难点的各章小结。

(4) 实例内容结构按成名原因、原料定量组成、工艺流程、操作说明、技术关键、品质标准六部分排布，以求符合学生接受知识与掌握技能的规律，从而有助于提高教学效果。

(5) 面点分类打破以往按流派分类的做法，依据面点发展要求按照区域分类，并将所有面点进行整合，分成膨松面团制品、水调面团制品、油酥面团制品、米及米粉面团制品和其他面点五类进行介绍，以解决本课程与面点工艺学的衔接问题及学科分类问题，也利于教学内容的纵、横向拓展，而面点的流派问题在绪论部分作适当补充。

(6) 教材内容的宽度与深度安排，也彻底打破以往食谱式教材的形式，特别注重拓宽、加深食文化内涵和工艺过程的科学原理解释，并提出工艺的演变方向，使学生能就所学的内容进行变换、衍生和创新，真正达到触类旁通、举一反三的学习效果。

这一点也是与中等教育专业教材的最大区别。

<<中国名点>>

内容概要

《中国名点》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。

全书共八章，分别介绍了中国面点发展概况和华北、东北、西北、西南、华东、华中、华南七个地区的代表性面点的制作工艺，共收入全国34个省、市、区的著名面点287款。

这些面点都是目前各地最流行的传统和创新品种。

其中每一款名点都有成名原因、原料定量组成、工艺流程、操作说明和技术关键等说明，并对面点的衍生品种和工艺科学原理作了重点说明，以使学习者能达到触类旁通和举一反三的学习效果。

为适应教学要求和发展的需要，《中国名点》打破了以往按流派分类的方法，而按大地区进行分类，并将每一章的面点按膨松面团、水调面团、油酥面团、米及米粉类面团和其他面团五类介绍。

至于面点流派的发展情况则在绪论作适当介绍。

为方便自学，《中国名点》还配有多媒体教学光盘。

《中国名点》可作为高职、高专院校、成人高等院校、本科院校高职教育的相关专业学生用书，也可供其他有关人员参考使用。

书籍目录

绪论第一节 面点的由来第二节 先秦——中国面点的发端期第三节 汉魏晋南北朝——中国面点发展的奠基期第四节 隋唐五代——中国面点发展的兴旺期第五节 宋元——中国面点发展的繁荣期第六节 明清期——中国面点发展的鼎盛期

第一章 华北地区名点概述第一节 膨松面团制品一、狗不理包子二、焦圈三、奶油千层糕四、银丝卷五、鲜奶棉花杯六、锅魁七、螺蛳转八、馓子麻花九、桂发祥什锦麻花十、薯泥蛋糕十一、知了卷十二、鲜奶葫芦包十三、红脸烧饼十四、闻喜煮饼第二节 水调面团制品一、羊肉烧麦二、福山拉面三、周村酥烧饼四、蒙古馅饼五、荷叶饼六、春卷七、三色猫耳朵八、梅花饺九、炒疙瘩十、奶油炸糕十一、新田泡泡糕第三节 油酥面团制品一、芙蓉饼二、哈达饼三、一品烧饼四、南沙饼五、五台万卷酥六、奶油刀切七、炉饼八、三鲜酥盒九、莲藕酥十、莲花酥十一、奶油松酥盏第四节 米及米粉制品一、艾窝窝二、雁北油炸糕三、豆面糕（驴打滚）四、米面摊花五、小枣粽子六、耳朵眼炸糕七、五彩汤团八、元宵第五节 其它面点制品一、萨其马二、莜面窝窝三、豌豆面瞪眼四、豌豆黄五、绿豆糕六、栗子糕七、小窝头

第二章 东北地区名点概述第一节 膨松面团制品一、会友发包子二、沟帮子水馅包三、羊角蜜四、鸡汤包子五、馨香灌汤包第二节 水调面团制品一、李连贵熏肉大饼二、杨麻子大饼三、新兴园蒸饺四、回宝珍饺子五、老山记海城馅饼六、老边饺子七、王麻子锅贴八、马家烧卖九、三杖饼十、老都一处三鲜水饺十一、小笼灌汤包子十二、江城蒸饺十三、三鲜龙须卷十四东北水饺十五搅面馅饼第三节 油酥面团制品一、清糖饼二、义县伊斯兰烧饼三、椒盐饼四、炸三角酥五、奶油马蹄酥第四节 其它面点制品一、延边冷面二、打糕三、粘饽饽四、黄米切糕五、椰蓉窝头六、象形玉米包七、六合饼

第三章 西北地区名点概述第一节 膨松面团制品一、清真花卷二、乾州锅盔三、罐罐馍四、铝锅馍五、青海砖包城六、清真油旋饼七、月牙烧饼八、时辰包子九、洋县枣糕馍第二节 水调面团制品一、烤包子二、岐山臊子面三、金鼎牛肉面四、那仁五、曲曲六、陕西油泼面七、羊肠面八、米蒿子长面九、薄皮包子十、汉中浆水面十一、保安长饭十二、灌汤包饺第三节 油酥面团制品一、油香二、达尔曼馕三、石子馍四、新疆盘馕五、金线油塔六、绥德油旋七、镇川干烙八、宁强核桃饼第四节 米及米粉类制品一、羊肉抓饭二、西安甑糕三、秦镇米面皮四、栗蓉糯米糕五、哲阔第五节 其它面点制品一、羊肉糊饽二、牛羊肉泡馍三、腊汁肉夹馍四、葫芦头泡馍五、黄桂柿子饼六、关中饴饴

第四章 西南地区名点概述第一节 膨松面团制品一、韩包子二、族刀块子馍馍三、藏族团结包四、江火腿粑粑五、蛋烘糕六、提丝发糕七、卤肉锅盔第二节 水调面团制品一、龙抄手二、钟水饺三、苗乡酸汤水饺四、都督烧卖五、宜宾燃面六、肠旺面七、虎掌金丝面八、丝娃娃九、藏族麦面汤圆第三节 油酥面团制品一、火腿四两坨二、藏族酥酪糕三、威宁荞酥四、萝卜酥饼五、埋沙酥饼六、波丝油糕第四节 米及米粉制品一、过桥米线二、小锅卤饵块三、小卷粉四、侗族锅巴粉五、淋浆包子六、赖汤圆七、咸八宝饭八、香竹烤饭九、鸡蛋米浆粑粑十、遵义羊肉粉第五节 其它面点制品一、威宁炒荞饭二、松花苕蛋三、梓潼片粉四、藏族酥油茶五、侗家油茶六、藏族水淘糌粑七、藏族糌粑八、羊肉格格

第五章 华东地区名点概述第一节 膨松面团制品一、三丁包子二、生煎鸡肉馒头三、素菜包四、幸福双五、喉口馒首六、蟹黄汤包七、双冬肉包八、千层油糕九、狮子头十、光饼第二节 水调面团制品一、虾爆鳝面二、伊府面三、王兴记馄饨四、南翔小笼馒头五、翡翠烧卖六、银芽肉丝春卷七、文楼汤包八、鸡蛋锅贴九、六凤居葱油饼十、小红头第三节 油酥面团制品一、火腿萝卜丝酥饼二、黄桥烧饼三、大救驾四、蟹壳黄五、吴山酥油饼六、三丝眉毛酥七、金华干菜酥饼八、耿福兴酥烧饼九、韭菜盒十、苏轼月饼第四节 米及米粉制品一、定胜糕二、双林子孙糕三、鸽蛋圆子四、宁波猪油汤团五、擂沙圆六、三河米饺七、锅边八、蛎饼九、示灯粑粑十、五方斋鲜肉粽子第五节 其它面团制品一、藕粉圆子二、桂花鲜栗羹三、葛粉包四、荸荠饼五、信丰萝卜饼六、芋包七、西迷嫩糕八、绿豆煎饼

第六章 华中地区名点概述第一节 膨松面团类制品一、麻将馒头二、八宝馒头三、四季美汤包四、武汉油条五、枣锅盔第二节 水调面团类制品一、热干面二、荠菜春卷三、黄州烧梅四、珍珠烧麦五、谈炎记鲜肉水饺六、老蔡记蒸饺七、东坡饼第三节 油酥面团类制品一、虾宰酥二、鸳鸯酥三、蟹黄螃蟹酥四、蛋黄菊花酥五、双麻火烧第四节 米及米粉类制品一、面窝二、三鲜豆皮三、姊妹团子四、欢喜坨五、秭归粽子六、牛肉挹饺子七、什锦元宵八、糊汤米酒第五节 其它面点制品一、藕粉圆二、粘面墩三、侗果四、灌肠粑五、桂花红薯饼

第七章 华南地区名点概述第一节 膨松面团制品一、蚝油叉烧包二、鸡油马拉糕三、奶黄包四、蛋黄莲蓉包五、瑞士鸡蛋卷六、西

<<中国名点>>

樵大饼第二节 水调面团制品一、虾饺二、蛾姐粉果三、蟹黄干蒸烧卖四、鸡丝拉皮卷五、海南煎饼六、脆皮春卷七、虾肉云吞八、潮州春饼九、凤眼饺第三节 油酥面团制品一、鸡蛋挞二、掰酥鸡粒角三、莲蓉风车酥四、玉叶酥炸五、五彩皮蛋酥六、萝卜酥七、潮州老婆饼八、大良糕煎第四节 米及米粉制品一、鲜虾荷叶饭二、竹筒饭三、糯米鸡四、肇庆果蒸糕五、咖哩粽六、鲜虾肠粉七、龙江煎堆八、及第粥九、艇仔粥十、腊味萝卜糕十一、椰汁板兰糕十二、鸡丝炒河粉十三、白糖伦教糕第五节 其它面点制品一、广式月饼二、成珠鸡仔饼三、荔浦秋芋角四、大良崩砂五、德昌咸煎饼六、冰花萨骑马七、咸蛋散八、泮塘马蹄糕九、南国红豆糕十、中山杏仁饼主要参考文献

章节摘录

插图：一、狗不理包子狗不理包子，是名扬四海的天津三绝食品之一，迄今已有百年历史。

狗不理包子的创始人叫高贵友，因其上无兄姐，下无弟妹，按照北方民俗，为图吉利，长命百岁，父母便给他起了个“狗不理”的乳名。

清朝末年，高贵友只身进津，在侯家后刘库蒸食铺学徒。

三年后，他手艺学成，与人在南运河三岔口处合摆了一个包子摊。

由于他苦心琢磨，不断实践，逐步摸索出和水馅、用半发面制皮等独特方法，使所制包子汤满油足，外形漂亮，有咬劲，吸引了众多顾客，买卖日益兴隆，“狗不理”的乳名也与其包子的美名一起不胫而走。

后来包子摊扩大成一间门面的包子铺，起名“德聚号”。

但是人们叫顺了嘴，仍称“狗不理”，新字号反倒渐被忘却，不为人知。

戊戌变法前后，当时的直隶总督袁世凯进京面见慈禧时，曾将狗不理包子带去进贡。

慈禧吃后，大加赞赏。

此后，“狗不理”包子声名愈噪，成为津门上乘美食。

1956年，在政府的扶植下，将天津山东路原丰泽园饭店旧址改做狗不理包子铺，扩大了营业，声誉也俱增。

1980年以来，先后在北京、石家庄、杭州、哈尔滨以及日本开设了分号。

后又研制出狗不理速冻包子，推向国内、国际市场。

狗不理包子选料精细，制作考究，质量上乘。

如猪肉馅之所以鲜嫩，一是把鲜猪肉按肥三瘦七的比例剁（绞）成细肉粒；二是将以猪骨、鸡骨架吊制的高汤打入馅中；三是在调味料的选用上除葱、姜、味精、香油外，以酱油取口，不用食盐，既防止盐直接渗透肉中蛋白质而使之凝固，又避免了盐的抢口以突出其他调味品的作用，从而使其馅心鲜、香、松嫩，回味无穷。

<<中国名点>>

编辑推荐

《中国名点》为高等教育出版社出版。

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>