第一图书网, tushu007.com

<<面点制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<面点制作工艺>>

13位ISBN编号：9787040166583

10位ISBN编号：7040166585

出版时间：1900-01-01

出版时间：高等教育出版社

作者：钟志惠 编

页数：335

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

内容概要

《新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材：面点制作工艺》是新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材之一。

本书主要介绍了面点原料、面点常用设备与工具、各种面团的调制原理与工艺、面点调味与制汤、馅心制作工艺、面臊制作工艺、面点成形工艺、面点成熟工艺、筵席面点的配备、面点的创新与开发和面点实训教学实例等等。

本书内容丰富，论述详实，对操作过程的讲解清晰而完整，是一本技能培养型的教材。

本书可作为高职高专烹饪专业的教材，也可作为企事业单位相关从业人员培训、自学参考用书。

<<面点制作工艺>>

书籍目录

第一章 概述第一节 面点的概念、特点与分类第二节 面点的发展概况第三节 面点的风味流派第四节 面点制作工艺流程本章小结课外思考题建议浏览网站第二章 面点原料第一节 皮坯原料第二节 辅助原料第三节 制馅原料第四节 调味原料本章小结课外思考题建议浏览网站第三章 制作面点常用设备与器具第一节 制作面点常用设备与机械第二节 制作面点常用器具第三节 制作面点设备与器具的养护本章小结课外思考题建议浏览网站第四章 面团调制原理第一节 面团的概念、作用及分类第二节 面团形成的基本原理第三节 面团调制的基本操作技法本章小结课外思考题建议浏览网站第五章 面团调制工艺（一）第一节 水调面团第二节 生物膨松面团第三节 物理膨松面团第四节 化学膨松面团本章小结课外思考题建议浏览网站第六章 面团调制工艺（二）第一节 层酥面团第二节 混酥面团第三节 浆皮面团本章小结课外思考题建议浏览网站第七章 面团调制工艺（三）第一节 米及米粉面团……第八章 面点调味与制汤第九章 馅心制作工艺第十章 面臊制作工艺第十一章 面点成形工艺第十二章 面点成熟工艺第十三章 筵席面点的配备第十四章 面点的创新与开发第十五章 面点实训教学实例主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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