

<<面点制作入门>>

图书基本信息

书名：<<面点制作入门>>

13位ISBN编号：9787111294993

10位ISBN编号：7111294998

出版时间：2010-2

出版时间：机械工业出版社

作者：祁可斌

页数：223

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>

## <<面点制作入门>>

### 前言

为贯彻国务院《关于大力发展职业教育的决定》和“全国再就业会议”精神，实施“下岗失业人员技能再就业计划”，深入推动再就业培训，配合国家5年内对2000万下岗失业人员开展职业技能培训；为实施“农村劳动力技能就业计划”，促进农村劳动力转移培训，5年内对4000万进城务工的农村劳动者开展职业培训，使其提高职业技能后实现转移就业。

我们精心策划了这套以《国家职业标准》各职业初级工要求为依据，适合下岗、转岗、再就业人员培训和农村劳动力转移培训的“农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书”。

本丛书旨在通俗、易懂、实用，让有关人员通过学习本套丛书，了解相应职业的基本知识和基本操作技能，由“门外汉”变成“门内汉”，能够上岗操作。

本丛书自1998年以来陆续编写出版了《车工入门》、《钳工入门》、《铣工入门》、《磨工入门》、《电焊工入门》、《冷作、钣金工入门》、《电镀工入门》、《涂装工入门》、《冲压工入门》、《电机修理工入门》、《电工入门》、《维修电工入门》、《服装裁剪与缝制入门》等10余种。

由于其通俗易懂、简单实用，深受广大下岗、转岗、再就业人员以及农民工的喜爱。

到目前为止大部分已多次重印，其中《电焊工入门》已重印16次，发行近10万册，被中国书刊发行业协会评为全国优秀畅销书。

由于本套丛书的畅销还一度被不法分子盗版多种，盗版书粗制滥造，错误百出。

我们曾郑重声明，提醒广大读者在购买时注意鉴别机械工业出版社的防伪标识。

## <<面点制作入门>>

### 内容概要

本书是依据《国家职业标准：中式面点师》的鉴定内容，针对农村劳动力转移及再就业工程职业技能培训而编写的。

本书内容包含了面点的含义、面点制作的原料、面团调制工艺、馅料调制工艺、成形工艺、熟制工艺和宴席面点的配置等中式面点师所应具备的基本专业知识和基本技能，并附有大量的操作技能实例供学习者参考。

本书是农村劳动力转移及再就业工程职业技能培训用书，也可作为中等专业技术学校烹饪专业师生、职工餐饮培训人员、餐饮从业人员和烹饪爱好者的参考用书。

## &lt;&lt;面点制作入门&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 概论1 第一节 面点的含义、地位和作用1 一、面点的含义1 二、面点的地位和作用1 第二节 面点的发展历史及发展趋势2 一、面点的发展史2 二、面点的发展趋势6 第三节 设备和工具7 一、设备及主要用具7 二、一般常用工具9 三、设备和工具使用养护知识11 第四节 面点制作的特点、分类和风味流派12 一、面点制作的特点12 二、面点的分类14 三、面点的风味流派15 第五节 面点制作的基本技术动作20 一、基本技术动作的重要性20 二、基本技术动作的作用21 三、基本技术动作操作要领22第二章 面点制作的原料34 第一节 皮坯原料34 一、面粉34 二、米及米粉39 三、杂粮41 四、其他类44 第二节 制馅原料45 一、动物性原料45 二、植物性原料47 第三节 调辅原料49 一、油脂49 二、糖52 三、蛋品54 四、乳品55 五、食盐56 六、酵母和面肥57 第四节 食品添加剂58 一、化学膨松剂58 二、食用色素59 三、食用香料61第三章 面团调制工艺62 第一节 面团概述62 一、面团62 二、面团的分类62 三、面团的作用64 四、面团形成的基本原理64 五、影响面团形成的因素65 第二节 水调面团67 一、水调面团的含义67 二、水温与水调面团的形成67 三、水调面团调制工艺69 第三节 膨松面团72 一、生物膨松面团调制工艺72 二、化学膨松面团调制工艺80 三、物理膨松面团调制工艺84 第四节 油酥面团86 一、油酥面团的含义及分类86 二、油酥面团的成团起酥原理87 三、层酥面团调制工艺88 第五节 米及米粉面团94 一、米及米粉的性质94 二、米粉面团的形成原理95 三、米类面团调制工艺96 四、米粉面团调制工艺97 第六节 其他面团100 一、澄粉面团100 二、杂粮面团100 三、豆类面团101 四、果蔬面团101 五、鱼蓉面团101 六、虾蓉面团101第四章 馅心调制工艺102 第一节 馅心的含义、作用及分类102 一、馅心的含义102 二、馅心的作用102 三、馅心的分类104 四、馅心的制作要求105 第二节 咸味馅心107 一、生咸味馅107 二、熟咸味馅113 第三节 甜味馅心118 一、生甜味馅119 二、熟甜味馅122 第四节 包馅比例与要求124 一、轻馅品种125 二、重馅品种125 三、半皮半馅品种126第五章 成形工艺127 第一节 搓、包、卷、捏127 一、搓127 二、包128 三、卷129 四、捏130 第二节 叠、摊、擀、按132 一、叠132 二、摊132 三、擀133 四、按133 第三节 抻、切、削、拨133 一、抻133 二、切135 三、削136 四、拨136 第四节 模具、钳花、滚沾、镶嵌137 一、模具137 二、钳花138 三、滚沾138 四、镶嵌139 第五节 其他成形技法139 一、拧139 二、剪139 三、夹140 四、挤注140 五、裱花140 六、平绘140 七、立塑141第六章 熟制工艺142 第一节 熟制的作用和导热方式142 一、熟制的作用142 二、熟制的导热方式144 三、热量的传递方式145 第二节 蒸、煮工艺146 一、蒸制146 二、煮制148 第三节 烤、烙工艺149 一、烤制149 二、烙制151 第四节 炸、煎工艺153 一、炸制153 二、煎制155第七章 宴席面点的配置157 第一节 宴席面点的配备原则157 一、宴席面点的特点157 二、宴席面点的作用158 三、宴席面点的配备原则158 第二节 宴席面点的配备实例161 一、四大菜系配备实例161 二、主题宴席配备实例164第八章 面点制品制作实例167 第一节 水调面团制品实例167 第二节 膨松面团制品实例185 第三节 油酥面团制品实例200 第四节 米粉面团制品实例209 第五节 其他面团制品实例216参考文献223

## &lt;&lt;面点制作入门&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：谷物的产生和发展为面点的制作提供了物质条件。

殷商时期，由于使用的工具简陋、粗糙，食物加工相当简单，只能整粒食用。

到春秋战国时期，由于生产力的发展，谷物品种的增多，种植面积的扩大，产量的提高，人们对食品的要求也有所提高，谷物加工技术也有所发展。

后来，人们发明了石磨，开辟了人类从粒食到粉食的新阶段，也加速了面点食品的产生。

这个时期出现较多的面点品种主要有：饵，一种蒸制的糕，也有人考证为饼，按战国时的生产力水平已能供给面粉和蜜，所以在楚地出现了蜜饵甜点；糍（瓷），一种饼，也有人认为类似于糕，是用糯米或黍米粉做成的；糝食，简称糝，周代宫廷食品，据《周礼》郑注，糝是一种稻米粉加牛肉丁、羊肉丁、猪肉丁制成的油煎饼；炬救是类似于今天的麻花、馓子的油炸食品。

2.汉代及魏晋南北朝时期 汉代是中国面点发展的一个重要时期，这个时期随着生产力发展，石磨的改进，面粉、米粉的加工更为精细，晋人束皙的《饼赋》中写道“重罗之面，尘飞雪白”，证明当时已能用重箩筛出极细的面粉。

面点品种开始在民间普及并出现了种类丰富的饼类食品。

西汉史游所著的《急救篇》载有“饼饵麦饭甘豆羹”之句，说明饼饵类食品已在民间流传。

在汉代，饼是一切面制品的通称，故饼类制品丰富多彩，形状也各有不同。

汉末刘熙著的《释名》记有：“蒸饼、汤饼、（飲）饼、髓饼、金饼、索饼之属，皆随形而名之也。

”其中，蒸饼类似馒头；汤饼是水煮的揪面片，是面条的前身；（鐸）饼为加牛羊脂而制成的油炸食品。

<<面点制作入门>>

编辑推荐

《面点制作入门》：上岗培训，转岗培训，转岗培训，再就业培训，农村劳动力转移培训。

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>