

<<现代点心制作技术>>

图书基本信息

书名：<<现代点心制作技术>>

13位ISBN编号：9787111374060

10位ISBN编号：7111374061

出版时间：2012-4

出版时间：机械工业出版社

作者：陈有毅，李永军，马庆文 编著

页数：338

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>

## <<现代点心制作技术>>

### 内容概要

这本《现代点心制作技术(第2版)》由陈有毅、李永军、马庆文编著，结合作者多年的教学与实践经验，详细介绍点心制作的基本知识及常用点心的制作方法，并在传统点心制作的基础上注入了新式点心的制作技术及品种，语言通俗易懂，使初学者学起来较容易。

书中还较为具体深入地分析了初学者在点心制作中常遇到的问题，并给出了解决问题的方法。

《现代点心制作技术(第2版)》可作为高职高专、中职烹调专业的教材，也可作为职业培训教材，同时还是餐饮业相关从业人员和广大烹调爱好者的良师孺友。

## <<现代点心制作技术>>

### 书籍目录

- 序
- 前言
- 第一章 绪论
- 第二章 原辅材料
- 第三章 现代酒店点心部的管理
- 第四章 点心制作的基本功
- 第五章 点心的三个疏松原理
- 第六章 蒸制点心品种
- 第七章 煎制点心类
- 第八章 炸制点心类
- 第九章 炕制品种类
- 第十章 饮食卫生
- 附录
- 参考文献

## &lt;&lt;现代点心制作技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：第一章 绪论点心是我国烹饪的重要组成部分，点心的制作有着悠久的历史，经过了长达几千年的发展，在历代面点师的长期实践和总结中不断发展。

近年来，面点师们在继承和发扬传统点心品种的基础上，结合最新科技与现代人们的社会需求，不断发展创新，使点心制作成为了一个系统化、理论化、科学化完整的专业技术学科。

一、点心的发展史早在六千多年前，点心在我国便开始萌芽。

邱庞同所著的《中国面点史》中指出“中国面点的萌芽时期在6000年前左右”、“中国的小麦粉及面食技术的出现在战同时期”、“中国早期点心的形成时间，大约是商周时期”。

在先秦时期，随着农业及谷物加工技术的发展，出现了面制品，如“饵”，据文献记载“合蒸为饵”，即蒸成的米粉制品被称为“饵”。

在战国时期，人们为了祭祀、悼念爱吟诗人屈原，将用芦苇包成的“黍角”（即现在大家所熟悉的粽子）投入江中，说明当时点心制作技术已经发展到一定的水平。

到了汉代及魏野南北朝时期，点心进入了发展阶段，贾思勰所著的《齐民要术》中载有“馅谕法”，其注解：“起面也，发酵使面轻尚浮起，炊之为饼。”这说明在汉末或魏晋时期已出现了发酵面食制品。

汉代把面食制品统称为“饼”，炉烤的芝麻烧饼叫“胡饼”，上笼蒸制类似馒头的称之为“蒸饼”，水煮的面食品称为“汤饼”。

从汉代一直到清代均沿用了这些名称。

宋元时期，中国点心进一步发展，不仅由旧品种派生出许多花色，而且新品种大量涌现，如宋代诗人苏东坡有诗曰：“小饼如嚼月，中有酥和饴”，说明当时在点心制作上已采用油酥分层和饴糖增色等制作工艺。

另外，随着中外文化的发展，不少的“胡食”传进来，部分我国点心也传出去，加强了中外点心的交流与发展。

<<现代点心制作技术>>

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>