

<<广式点心>>

图书基本信息

书名：<<广式点心>>

13位ISBN编号：9787122027672

10位ISBN编号：7122027678

出版时间：2008-7

出版时间：化学工业出版社

作者：袁向阳

页数：66

字数：74000

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>

<<广式点心>>

内容概要

本书主要介绍烘焙品种、煎炸品种、蒸制品种、点心盘艺近60例广式点心的配方和制作图解，既有精选的传统品种又有近年流行的新品种，图片丰富，配方详尽，图解详细，真正“手把手”式传授，可帮助面点小吃制作经营商户、中式面点师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<广式点心>>

书籍目录

常用原料介绍水油酥皮面团与叉烧芡制作烘焙品种 香烤萝卜酥 五彩皮蛋酥 荷仓奶皇酥 迷你老婆饼 奶油蜜瓜盏 巧克力鲜奶挞 火腿奶酪盏 岭南蛋挞 蜜汁叉烧酥 龙虾酥 莲蓉蛋黄酥 酥皮椰挞 叉烧酥角 千层蟹柳酥 椒盐核桃酥煎炸品种 象形胡萝卜 上汤炸粉果 凉瓜金沙枣 吉利香芋球 雀巢蛋黄角 广式葱油饼 奶皇芝多士 蒜蓉咸蛋散 香酥芋饼 菊花炸春卷 银丝糯米卷 黄金一窝丝 酒心葫芦酥 上素腐皮卷 脆皮冰花球蒸制品种 奶皇西米球 糯米雪绒球 奶皇橙汁角 玲珑南瓜仔 水晶鲜虾饺 鲜虾白菜饺 蟹黄干蒸卖 鲜虾鱼翅饺 玲珑水晶包 潮州蒸粉果 葱姜牛百叶 豉汁蒸排骨 广式流沙包 鲜奶棉花杯 糯米珍珠鸡 黑椒蒸猪肚 紫金蒸凤爪点心盘艺 面团的制作 椰子树 玫瑰花 荷花 小木瓜 草莓 田园小景 山菊 马蹄莲 企鹅

<<广式点心>>

章节摘录

插图：常用原料低筋粉由软质白小麦磨制而成，通常蛋白质含量为7%~9%，湿面筋含量在24%以下。

低筋粉是筋度较低、较白的面粉，是面点制作的基本材料。

高筋粉由硬质白小麦磨制而成，通常蛋白质含量为12%~15%，湿面筋含量在35%以上。

高筋粉是一种筋度很高的面粉，是面点制作的基本材料。

澄粉《澄粉》又称小麦澄面，是将洗过面筋的水粉经过沉淀后晒干、研细的粉料。

色洁白、面细滑，做出的面点半透明而脆、爽，蒸制品入口爽滑，炸制品脆。

适宜制作虾饺皮、粉果等。

粟粉一种以玉米为原料的高级淀粉，作用是提高原料的黏性和持水能力，保持原料水分、质感和温度。

吉士粉是一种浅黄色或浅橙黄色的香料粉，具有浓郁的奶香味和果香味，系由疏松剂、稳定剂、食用香精、食用色素、奶粉、淀粉和填充剂组合而成，主要用于制作糕点等。

绵白糖味甜，颜色洁白有光泽，质地绵软、细腻，结晶颗粒细小。

它不仅是一种甜味原料，同时也具有改善面团品质的功效。

猪油《太油》从猪肥膘提炼出来，液体时透明清澈，固体时是白色的软膏状，有光泽无杂质，有良好的滋味，含脂肪量99%，适合做各种点心和明酥类糕点。

黄油是从牛乳中分离加工出来的乳脂肪，常温下呈浅黄色固体，有天然的奶香味：含有丰富的蛋白质，营养价值高，能增强面团的可塑性、成品的酥松性。

<<广式点心>>

编辑推荐

广式点心以岭南小吃为基础，博取我国南北小吃和西式糕饼的制作技艺，与粤点传统技艺相结合，经过长期融合而形成，至今已创制了数百上千款之多。

《广式点心》作者凭借多年来的从业经验，精选近60例广式点心汇集成册，通过点心师们的高超技艺，将不同的皮、馅进行组合，讲究色泽和谐，造型各异，制成各种各样的花式美点，令人百食不厌。其目的是抛砖引玉，愿与广大热爱广式点心的同行共同交流、共同进步。

<<广式点心>>

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>