

<<中式糕点生产技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<中式糕点生产技术与配方>>

13位ISBN编号：9787122048134

10位ISBN编号：7122048136

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业出版社

作者：钟志惠

页数：197

字数：172000

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>

## <<中式糕点生产技术与配方>>

### 前言

中式糕点和中国的古老文化一样具有悠久的历史，在源远流长的中国饮食文化中占有重要的一席之地，不仅花色品种繁多，制作技艺精湛，而且有着浓厚地方特色和民族风味，是人民生活中“凡冠、婚、丧、祭而不可无”的佳品。

新中国成立后，糕点行业空前繁荣，各地、各式流派的糕点师通过不断总结、相互交流和创新，使糕点制作技术有了飞速发展和提高，品种越来越多，工艺也越来越先进。

改革开放后随着西式焙烤食品的大量涌入，传统中式糕点的发展受到一定程度冲击。

如何继承传统、开拓创新，提高中式糕点制作技术、产品质量，促进中式糕点行业更好更快发展，需要广大中式糕点食品科技工作者和生产者不断地探索和总结。

本书正是为促进中式糕点从业者生产技术水平提高、丰富企业经营品种，为消费者提供高品质产品而编写的。

书中详尽介绍了中式糕点原辅材料的构成与作用、生产工艺与原理、工艺要点及操作技法、产品配方等，力求集知识性、实用性和趣味性为一体。

所选品种本着传统和现代兼顾、顺应市场需求的原则、突出实用性、结合烘焙企业实际经营需要，主要介绍受大众欢迎程度高、市场占有率高、取材方便、工艺容易实施的品种。

本书可作为中式糕点从业者的必备参考书，也可作为大中专院校相关专业的教学参考书。

## <<中式糕点生产技术与配方>>

### 内容概要

本书全面介绍了中式糕点的生产技术与配方。

在简单介绍中式糕点生产原辅材料和设备器具、制作工艺的基础上，重点介绍层酥糕点、混酥糕点、糖皮糕点、糕食类糕点、上浆类糕点、月饼的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点等。

本书内容实用、易学，是中式糕点生产从业人员的参考用书，也是相关院校专业师生的教学参考用书。



## <<中式糕点生产技术与配方>>

### 章节摘录

第二章 中式糕点制作工艺 第一节 面团调制 一、面团形成原理 面团调制是糕点制作中的主要工序。

因糕点种类众多，不同种类的糕点对面团物理性质有着不同的要求，只有通过面团调制，利用粮食粉料、辅助原料、调制方法的变化，使形成的面团性质各有不同，从而达到各色糕点不同质感要求。

通过面团调制使各种物料均匀混合，充分发挥原料应起的作用，形成具有不同物理性质的面团，以适应制品特点需要，丰富糕点品种，并利于糕点成形。

面团的形成是由于面粉及米粉等粮食粉料所含的物质在调制过程中产生的物理、化学变化所致。一般认为有四种作用：蛋白质溶胀作用（即面筋的形成作用）、淀粉糊化作用、黏结作用和吸附作用。

1.蛋白质溶胀作用（即面筋的形成作用） 面粉与水混合后，面粉中的面筋性蛋白质——麦胶蛋白和麦谷蛋白迅速吸水溶胀，膨胀了的蛋白质颗粒互相连接起来形成面筋，经过揉搓使面筋形成规则排列的面筋网络，即蛋白质骨架，同时面粉中的淀粉、纤维素等成分均匀分布在蛋白质骨架之中，就形成了具有良好弹性、韧性和延伸性的面团。

## <<中式糕点生产技术与配方>>

### 编辑推荐

《中式糕点生产技术与配方》正是为促进中式糕点从业者生产技术水平提高、丰富企业经营品种，为消费者提供高品质产品而编写的。

书中详尽介绍了中式糕点原辅材料的构成与作用、生产工艺与原理、工艺要点及操作技法、产品配方等，力求集知识性、实用性和趣味性为一体。

所选品种本着传统和现代兼顾、顺应市场需求的原则、突出实用性、结合烘焙企业实际经营需要，主要介绍受大众欢迎程度高、市场占有率高、取材方便、工艺容易实施的品种。

<<中式糕点生产技术与配方>>

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>