

<<面点烹饪调味料>>

图书基本信息

书名：<<面点烹饪调味料>>

13位ISBN编号：9787122093356

10位ISBN编号：7122093352

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业出版社

作者：张森 编

页数：120

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>

## <<面点烹饪调味料>>

### 前言

调味是面点制作中最主要的部分。

无论面点外形如何好看，食用面点的目的还是以味为主。

因此面点做得好与不好，味道最为关键，“味”是评价面点质量优劣的最重要指标之一。

孟子曰：“口之于味，有同嗜也。

”说的也是这个道理。

对于面点的调味可分为：面团调味、馅料调味和汤料佐味。

随着人们生活水平的提高，人们对于面点制作的要求也越来越高，口味也注重千变万化。

本书列举了调味料在面团中的应用方法及配料120种实例，面点馅料调制40种（70种实例），汤料佐味实例30种，并详细介绍了每种面团和馅的原料配比、制作方法、风味特点、适用范围和操作注意事项

。书中内容深入浅出，文字通俗易懂，实例配料翔实，操作简单易学。

只要掌握了面点调味的基本规律与方法就可以在面点制作中举一反三、游刃有余地制作出可口的面点和小吃，让你一日三餐的主食不再单一，口味天天翻新！

本书既适用于各类层次的烹饪技术人员，又可作为烹饪教学用书，更是家庭烹调面点的好帮手。

由于作者的水平有限，书中不当之处在所难免，望广大读者批评指正。

## <<面点烹饪调味料>>

### 内容概要

本书在简单介绍常用面点调味料基础知识的基础上，着重介绍面团调味、馅料调味、汤料佐味方法。面团调味分水调面团、膨松面团、油酥面团、米及米粉面团和其他面团的调味，馅料调味分咸味馅料和甜味馅料两种，汤料佐味分汤料佐味、蘸料佐味和熟制过程、熟制后调味。每种均详细介绍原料配比、制作过程（面团调制）、注意事项、实例等内容。

本书可供广大餐饮企业厨师、管理人员及调味料生产企业技术人员使用。

## &lt;&lt;面点烹饪调味料&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 常用面点调味料 第一节 咸味调味料 一、食盐 二、酱油 三、酱 四、豆腐乳 五、豆豉 第二节 酸味调味料 一、食醋 二、柠檬汁 三、番茄酱 四、草莓酱 五、山楂酱 六、酸菜汁 第三节 甜味调味料 第四节 辣味调味料 一、辣椒 二、胡椒 三、咖喱 四、大葱 五、姜 六、大蒜 七、姜黄 第五节 苦味调味料 一、陈皮 二、苦瓜 三、菊花 四、西洋参 五、荷叶 六、茶叶 七、葫芦巴 第六节 鲜味调味料 一、味精 二、鸡精 三、鱼露 四、虾油 五、蚝油 六、虾子 第七节 香味调味料 一、花椒 二、八角 三、小茴香 四、丁香 五、桂皮 六、十三香 七、五香粉 八、芝麻酱、花生酱 九、松子 十、粟粉 十一、桂花酱 十二、蛋品 十三、乳品 十四、黄油 第八节 酒类调味料 一、黄酒 二、啤酒 三、白酒 四、葡萄酒 五、酒酿 第九节 烹调添加剂 一、肉类嫩化剂和膨松剂 二、食用色素 三、香料 第二章 面团调味 第一节 水调面团调味 一、定义 二、分类 三、调味料在水调面团中的应用 第二节 膨松面团调味 一、定义 二、分类 三、调味料在膨松面团中的应用 第三节 油酥面团调味 一、定义 二、分类 三、调味料在油酥面团中的应用 第四节 米及米粉面团调味 一、定义 二、分类 三、调味料在米及米粉面团中的应用 第五节 其他面团调味 一、定义 二、分类 三、调味料在其他面团中的应用 第三章 馅心调味 第一节 咸味馅心 一、咸味馅的选料和基本要求 二、咸味馅的调制方法 第二节 甜味馅心 一、糖馅 二、泥蓉馅 三、果仁蜜饯馅 四、复合味馅 第四章 汤料佐味 一、汤料佐味品种 二、蘸料佐味品种 三、熟制过程调味 四、熟制后调味参考文献

## <<面点烹饪调味料>>

### 章节摘录

甜味指各类糖、蜂蜜以及各种含糖调味料的味。

呈甜味的物质有单糖、低聚糖、果糖、葡萄糖等。

在面点制作中甜味是至关重要的，它使面点滋味甜美适口。

同时加入的食糖还可以为人体提供一定的热能。

糖是面点中重要的调味料。

糖除了使面点具有甜味，作为甜味原料使用之外，还能改善面团的品质。

糖在自然界中分布很广，种类也很多，面点制作中常用的糖有白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖、麦芽糖、蜂蜜及糖精等。

1.白砂糖白砂糖是食糖中的最优质糖，为粒状晶体，颗粒均匀整齐、糖质坚硬、松散干燥，颜色洁白，无杂质、无异味，是食糖中含蔗糖最多、纯度最高的品种，99%以上是蔗糖。

也是较易贮存的一种食糖。

根据晶粒大小可分为粗砂、中砂、细砂。

按精制程度又有优级、一级、二级之分。

白砂糖由于颗粒粗硬，如用于含水量小或蒸、煮制品时，则须改制成糖粉或糖浆使用，否则会使面点出现斑点。

2.绵白糖绵白糖也是食糖中的优质糖，蔗糖含量在97%以上，质地细软，色泽洁白，质纯净。

绵白糖与白砂糖相比晶粒均匀细小，因本身含有一定量的还原性糖，加之粒小、溶化快，故人们食用时总感觉比白砂糖甜。

绵白糖在面点制作中可直接用于面团调制，由于粒小易化，不易影响制品外观。

<<面点烹饪调味料>>

编辑推荐

《烹饪调味料丛书:面点烹饪调味料》：烹饪调味料丛书

<<面点烹饪调味料>>

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>