

<<家常面点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<家常面点制作技术>>

13位ISBN编号：9787122141965

10位ISBN编号：7122141969

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：张森 编

页数：246

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>

## <<家常面点制作技术>>

### 前言

面点是中国烹饪的重要组成部分，也是日常生活中与人们息息相关的重要食品，不仅在饭前饭后能作为品味点饥的食品，而且在会亲访友时能作为表达心意的礼品。

既能当主食吃饱，又能上桌配套增添花色，特别是逢年过节已成为丰富生活、活跃气氛的重要内容，如端午节吃粽子、中秋节吃月饼。

面点制品含有人们所必需的营养成分。

谷物类是我国传统膳食的主体，它所提供的热量占总热量的70%~80%，甚至更多；50%左右的蛋白质是谷物供给的。

目前，随着经济发展和人们生活水平的提高，人们倾向于食用更多的动物性食物，尤其在一些比较富裕的家庭中，动物性食物的消耗量已经超过了谷物的消耗量，这种“西方化”或“富裕型”膳食提供的能量和脂肪过高，而膳食纤维过低，对一些慢性病的预防不利，如摄入胆固醇过高会导致动脉硬化、肥胖症、高血压和冠心病等。

所以说以谷物为主是我国膳食的良好传统，反映了我国人民以“五谷为养”的饮食传统，说明谷物含有人类所必需的营养成分。

书中首先介绍制作面点的原料、设备与工具和基本生产工艺，随后以煮、蒸、烤、炸、煎、烙六种熟制方法分类，共同分享了近300个家庭常用面食与点心的制作实例，内容翔实，举例丰富，希望能给广大家庭厨艺爱好者带来帮助！

本书由张淼主编，参编者还有杨春丽、张守立、王艳。

编写过程中还得到面点高级技师杨莉、谷景梅、唐凯、侯云、面点技师马先懿、丁玉霞、李慧艳、张古华、张会等人的帮助，在此一并表示感谢！

由于水平有限，书中恐存在不妥之处，恳请读者批评指正。

## <<家常面点制作技术>>

### 内容概要

本书在简要介绍家常面点制作的原料、设备工具和基本生产工艺等基础知识后，以煮、蒸、烤、炸、煎、烙六种熟制方法分类，介绍了近300种南北风味面点的制作实例，包括原料、工具、制作方法、技术要点和风味特点等。

内容翔实，实例丰富，不仅是专业面点师的必备宝典，也是家庭厨艺爱好者的良师益友。

<<家常面点制作技术>>

作者简介

张森，中式面点技师，济南大学酒店管理学院面点讲师。  
曾获得全国餐饮业科技进步奖、山东省科学技术三等奖、山东省第七届专利奖发明创新奖等。

## <<家常面点制作技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 概述

##### 第一节 面点概念及作用

- 一、面点的概念
- 二、面点在家庭中的作用

##### 第二节 面点的主要地方特色

- 一、东北地方特色
- 二、华北地方特色
- 三、西北地方特色
- 四、华东地方特色
- 五、华中地方特色
- 六、华南地方特色
- 七、西南地方特色

#### 第二章 家常面点制作的主要原料

##### 第一节 皮坯原料

- 一、麦类
- 二、米类
- 三、杂粮及其他类

##### 第二节 制馅原料

- 一、肉类
- 二、海鲜类
- 三、蔬菜类
- 四、干料类
- 五、蕈类
- 六、果品类
- 七、豆及豆制品类
- 八、花类

##### 第三节 调味和辅助原料类

- 一、油脂
- 二、糖
- 三、盐
- 四、蛋品
- 五、乳品
- 六、食品添加剂
- 七、酒酿

#### 第三章 家常面点制作的设备和工具

##### 第一节 设备

- 一、家用压面机（面条机）
- 二、家用烤箱
- 三、小型搅拌机
- 四、家用料理机
- 五、家用电饼铛
- 六、厨房电子秤

##### 第二节 工具

- 一、面板
- 二、锅

## <<家常面点制作技术>>

三、擀面杖

四、馅尺板

五、剪刀

六、单面刀片

七、刷子

八、模具

### 第四章 家常面点制作的基本工艺

#### 第一节 和面

一、和面的基本知识

二、和面的方法及技术要求

三、和面注意事项

#### 第二节 揉面

一、揉面的方法及技术要求

二、揉面的特殊技法

三、揉面注意事项

#### 第三节 搓条

#### 第四节 下剂

一、下剂的手法

二、下剂注意事项

#### 第五节 制皮

一、制皮的方法

二、制皮注意事项

#### 第六节 制馅及上馅

一、馅心的分类

二、馅心的特点及要求

三、馅心的制作工艺

四、上馅

#### 第七节 面点的熟制

一、煮制

二、蒸制

三、烤制

四、炸制

五、煎制

六、烙制

### 第五章 家常面点制作实例

#### 一、煮制品实例

金丝面

红烧牛肉面

臊子面

春面

打卤面

温卤面

鸡丝面

炸酱面

虾仁面

肉丁干炸酱面

鱼汁焙面

## <<家常面点制作技术>>

雪菜肉丝面  
山西刀削面  
翡翠面  
肉泥炸酱面  
肉丝干拌面  
余子面  
虾仁炸酱面  
烩勺面  
麻汁面  
开洋面  
蓬莱小面  
泰山豆腐面  
三鲜家常面  
济南猪肉扁食  
白菜海蛎子水饺  
高汤小饺  
芸豆馅水饺  
肉三鲜水饺  
鸡肉三鲜水饺  
蛤肉韭菜水饺  
猪肉海肠水饺  
猪肉韭菜饺子  
羊肉饺子  
状元饺  
牛肉水饺  
鲜虾馄饨  
高汤鸡丝馄饨  
鲜肉五彩汤馄饨  
捶鸡馄饨  
参茸鸡丝馄饨  
鱼肉梅花馄饨  
鲜肉云吞  
牛肉抄手  
辣汤  
胡椒辣汤  
八宝莲子粥  
红枣粽子  
腊八粥  
豆汁粥  
五香甜沫  
桂花元宵  
金银汤圆  
二、蒸制品实例  
黑米面馒头  
开花小馍  
肉丁馒头  
银丝卷

<<家常面点制作技术>>

万字花卷  
猪蹄卷  
千层卷  
荷叶卷  
蝴蝶卷  
鸳鸯卷  
双色卷  
什锦糖包  
豆沙包  
鲜肉包子  
五仁包  
猪肉灌汤包  
牟平包子  
龙凤包子  
火腿鲜肉包  
蟹黄汤包  
四川包子  
鲛鱼包子  
什锦包子  
狗肉包子  
驴肉包子  
排骨包子  
奶黄包  
豆腐皮包子  
一品素包  
蚝油叉烧包  
蛋黄麻蓉包  
蒙古包子  
野鸭灌汤包子  
一闻香包子  
寿桃包  
山药山楂包  
麦穗生肉包  
薄皮包子  
豆腐包子  
山药茯苓包子  
米包子  
南瓜包  
羊肉烧卖  
千层发糕  
千层饼  
四喜蒸饺  
金鱼蒸饺  
鸳鸯蒸饺  
一品蒸饺  
三、烤制品实例  
五彩蛋糕



<<家常面点制作技术>>

玻璃蛋糕  
海绵蛋糕  
大理石蛋糕  
瑞士蛋卷  
戚风蛋糕卷  
虎皮蛋糕卷  
蜂蜜蛋糕  
巧克力鸡蛋卷  
葱香鸡蛋卷  
纸包蛋糕  
天使核桃仁鸡蛋卷  
杏元饼干  
花生长寿糕  
罗汉饼干  
椰蓉薄脆饼干  
巧克力夹心酥饼  
椰蓉圆圈饼干  
巧克力夹心饼干  
黄油曲奇  
水晶月饼  
酥皮月饼  
椰蓉塔  
杏仁盏  
老婆饼  
莲蓉蛋黄酥  
千层小锅饼  
糖发面火食  
糖鼓火食  
一品烧饼  
葱味甜烧饼  
三鲜酥饼  
五味酥饼  
浆酥麻饼  
油酥桂花饼  
酥壳梅花饼  
玫宫饼  
重阳糕  
豆沙甘露酥  
莲子酥  
椰香酥  
叉烧蝴蝶酥  
枣泥小鸡酥  
黄桥烧饼  
鸭尾酥  
苹果酥  
主食面包  
果酱面包

## <<家常面点制作技术>>

咸味大面包

### 四、炸制品实例

港式葱油饼

气鼓葱油饼

炸套环糖果子

鲜肉菜合

香酥馒头包

炸玫瑰糖糕

平阴梨丸子

炸馓子

法式榴莲卷

象形榴莲酥

芝麻开口笑

南乳咸蛋散

特色南瓜饼

吐司香芋卷

凉瓜枣

空心大麻球

肉松大麻饼

香酥菠萝包

风味香蕉球

香芋地瓜丸

咖喱鸡粒饺

油炸锁边盒子

冰花蛋球

果味萨其马

炸素三角

飘香萝卜丝酥

风味土豆饼

油炸鸡蛋包

香糯玉米球

墨鱼瓢果子

### 五、煎制品实例

灌汤生煎包

生煎荠菜馄饨

白菜猪肉水煎包

羊肉水煎包

鲅鱼水煎包

三鲜素锅贴

三鲜肉锅贴

鸡汁猪肉锅贴

风味煎蒸饺

鲜味月牙煎饺

野菜肉千层饼

五彩煎饼合

芹香小咸食

榆钱咸食

<<家常面点制作技术>>

茭瓜丝面饼  
芝麻软饼  
香煎腐皮卷  
煎蛋饺  
鲜味肉饼  
印度抛饼  
韭菜玉米饼  
煎鲜味藕饼  
香煎南瓜饼  
白萝卜丝酥饼  
五彩萝卜丝饼  
韭菜猪肉盒  
卷心菜肉丝饼  
煎饼果子  
果酱馅饼  
枣泥酥饼  
油酥麻酱烧饼  
油煎黄桥烧饼  
生煎牛奶花卷  
麻香煎包  
京东肉饼  
六、烙制品实例  
家常饼  
荠菜饼  
韭菜月牙饼  
黄金饼  
烙发面饼  
黄金虾仁烙  
手抓饼  
家常葱油饼  
风味肉夹馍  
翡翠面饼  
酥烙肉饼  
烙馅饼  
果仁糖饼  
石头饼  
黄桂柿子饼  
车轮饼  
混糖蛋饼  
葱花脂油饼  
红糖酥烧饼  
芙蓉珍珠饼  
混合菜煎饼  
鲜肉糯米油煎饼  
油煎萝卜糕  
鸡蛋大饼  
螺蛳转饼

<<家常面点制作技术>>

煎肉丝春饼  
什锦酥饼  
荷叶饼  
白糖酥饼  
冬菜饼  
肉酥烧饼  
肉丁饼  
羊肉馅饼  
牛肉馅饼  
锅饼  
三鲜烙盒  
清糖锅盔  
韭菜烙盒  
参考文献

## &lt;&lt;家常面点制作技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：（4）冰糖是以白砂糖为原料，经加水溶解、除杂、清汁、蒸发、浓缩后，冷却结晶制成。以颜色洁白，结晶粒大，透明度高的为优。

既可被人们直接食用，也可作为装饰品及调味品。

（5）饴糖 饴糖又叫麦芽糖、糖稀，远在我国汉代就已出现了。

饴糖是富含淀粉的粮谷经蒸煮，在大麦芽酶的作用下制得的一种浅棕色、半透明，具有甜味、黏稠的糖液。

因其米香浓郁，甜味柔和，营养价值高，长久以来不仅是老弱病幼的药品，而且也是酱色、民间糖食制品的原料。

饴糖在面点中可增进制品的甜香度，提高其营养价值；改进制品的光泽色彩；促进面团的发酵，调节面筋的形成度；提高面点的滋润性，使制品绵软；抵抗食糖的结晶性，防止上浆的制品发烩返砂。

（6）蜂蜜 蜂蜜含有钙、钾、磷、镁、钠等无机盐和维生素K、维生素C、核黄素，还含有多种酶，有增强人体活力的物质，膳食中如加有蜂蜜，能促进儿童的正常发育，对中老年人的健康有利。

蜂蜜以透明，色淡黄或棕黄，不含杂质，无酸味、酒味和其他异味的为优。

蜂蜜因味美清香，营养丰富，历来被人们视为较高级的滋养品，对面点来讲，又因蜂蜜的价格较贵，一般多作为高档面点制品的配料，所以蜂蜜也就成了生产面点的较高级原料。

蜂蜜含有丰富的芳香物质和大量果糖，甜味极浓，用于面点制品可提高其制品的营养价值，增加甜味，并具有浓郁的芳香气味。

可代替饴糖用于面团，能改进制品的颜色和光泽，增进滋润性和弹性，使制品膨松柔软。

三、盐 食盐是每人每天生活不可缺少的调味品，也是面点制作中不可缺少的原料，除调制馅心需用食盐调味外，调制面团也常加入一定数量的食盐。

精盐含有90%以上的氯化钠，质量较纯；粗盐因含硫酸盐多，使盐味道发苦、涩，且对发酵不利，因此面点以使用精盐为佳。

四、蛋品 面点中常用的蛋品有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽蛋、鹌鹑蛋等，因鸡蛋凝胶性强，起发力大，味道香美，因此面点中鸡蛋的食用最普遍。

咸蛋和松花蛋大多用于制作馅心和熬粥用。

在选购时要求鲜蛋的气室要小，不散黄。

蛋类蛋白质中含有丰富的必需氨基酸，几乎可全部被人体消化吸收。

## <<家常面点制作技术>>

### 编辑推荐

《家常面点制作技术》编辑推荐：1.品种齐全，不管是蒸煮，还是煎炸、烤烙，一本书网罗家常面点制作技术。

2.理论和实践并重，把制作方法和技术要点说清楚，方便读者掌握。

<<家常面点制作技术>>

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>