

<<烘焙实战大全>>

图书基本信息

书名：<<烘焙实战大全>>

13位ISBN编号：9787218066707

10位ISBN编号：7218066704

出版时间：1970-1

出版时间：广东人民

作者：刘科元 编

页数：223

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>

<<烘焙实战大全>>

前言

一九九三年，我初入烘焙行业，那时“烘焙”还是一个新鲜名词，在国内才刚起步，了解和接受的人并不多，其学习条件也很不成熟。

当时，我所拥有的只是对这个行业的满腔热情和坚定信心。

经过这么多年的摸爬滚打，激情慢慢退去，我渐渐把烘焙当作了自己的毕生事业。

在将近二十年的时间里，我目睹了烘焙业在中国由弱到强的迅猛发展，也目睹了中国烘焙业迅速发展背后太多的不尽人意。

很多烘焙企业只顾短期利益，不注重长远的发展，这使我国烘焙业存在表面繁荣的假象。

我常常在深夜深思，如果继续这样走下去怎么办？

如何才能让烘焙业得到改变和新生呢？

为了更好地学习国外同行的先进技术和经营理念，我走访了很多国家，也非常关注国外的烘焙信息。

据我观察，国外烘焙业的繁荣与他们大量出版专业烘焙书籍有着非常大的关系。

这些图书对于烘焙业的发展功不可没，不仅方便烘焙师的技术更新，也有利于普及老百姓的烘焙知识。

我在深思熟虑之后决定，如果单凭我个人的力量不能改变中国烘焙业目前的现状，那我至少可以尽自己的能力，来为中国烘焙业的将来做点微薄的贡献。

于是，我和我的团队有了这样一个长远的计划，我们不单只培训出大批优秀专业的烘焙人才，我们还要将我们研发的产品通过书籍、光盘、网络广泛传播，帮助大量的烘焙学习者可以自学成才。

因此，我们在自己学校的网站上，为所有烘焙爱好者免费提供了大量的产品配方、理论知识和视频教学，还专门开创了一个学习论坛，为的就是让大家轻轻松松地交流和学习烘焙技术、经营管理等等。

我在一边努力推进网络教学的同时，也积极地督促自己，将多年来的作品和经验一点点整理成书，给大家一个良好的交流和学习的平台。

我非常感谢广东汗牛文化传播有限公司，让我有机会将自己的作品展示给大家。

希望广大读者能够通过本书了解烘焙、爱上烘焙，也希望热爱烘焙的朋友们可以学习到更多的行业技术和知识。

因个人能力有限，书中难免存在疏漏之处，还恳请广大同仁指正。

编者二零一零年四月

<<烘焙实战大全>>

内容概要

《烘焙实战大全》是烘焙作品的大合集，它展示了近200款美味糕点的制作方法。每一款糕点的配方都以准确、实用为原则，初级、中级、高级不同难易程度的款式都有安排。希望广大读者能够通过《烘焙实战大全》了解烘焙、爱上烘焙。更重要的是，希望大家能将书中的内容学以致用，通过自己的实践，制作出受家人、朋友、顾客欢迎的好作品。

<<烘焙实战大全>>

作者简介

刘科元，中国艺术蛋糕大师，国家西式面点高级技师，中华全国工商业联合会烘焙公会常务理事，中国烘焙业公会教育培训专业委员会专家委员，中国饭店业国家级评委。

《焙烤商务》杂志专家顾问，《中国烘焙产业》杂志专家顾问、编委、《中国焙烤》、《中华烘焙》、《焙烤商务》、《中国烘焙产业》杂志特约撰稿人。

曾出版过多本蛋糕、面包类教程。

刘老师人生信条：只要您爱上蛋糕，就能做出漂亮的蛋糕科技与艺术的结合，源自我心灵的幻想人生没有什么不可能，只要您勇于行动。

<<烘焙实战大全>>

书籍目录

烘焙基础理论篇第一部分 面包烘焙理论基础知识面包原料知识面包的制作方法简述面包烘焙的常见问题第二部分 蛋糕烘焙理论基础知识蛋糕的分类及性质制作蛋糕的原料蛋糕的配方平衡蛋糕的制造工艺鉴别蛋糕的质量第三部分 饼干挞派烘焙理论基础知识派和泡芙的知识烘焙工具烘焙原料比例常识面包烘焙篇第一部分 甜面包甜面包面团的两科制作方法半边月面包豆沙土司豆沙条菠萝包红豆包红豆条蝴蝶椰香包红豆土司皇室肠仔包蓝莓包维他面包豆沙卷黄金热狗包金条肠仔毛毛虫奶皇包绿茶干果包牛油排包夏威夷炸包肉松土司香芋排包提子墨西哥包甜甜圈黄金条热狗炸包香芋开心包香芋包香芋蛋奶包相思卷双筒肠仔鞋子包椰皇土司叶子包炸莲蓉包椰香餐包芝麻餐包炸串包第二部分 咸面包咸面包面团制作流程汉堡包荷包肉松餐包芝麻条肉松条玉米肠仔香葱肉松香葱肉松卷香芋调理包芝士火腿包第三部分 丹麦面包菠萝丹麦丹麦土司肠仔丹麦红豆丹麦黄桃丹麦牛角丹麦肉松丹麦椰蓉丹麦芝士丹麦风车丹麦第四部分 法式面包法式长棍芝麻法包德国芝麻包蒜香法式面包法包仔第五部分 蔬菜面包胡萝卜餐包芥菜餐包墨西哥蔬菜包柠檬肉松包蔬菜肉松包日式香茜包蔬菜土司西班牙蔬菜包第六部分 杂粮面包北欧面包禾穗面包黑麦杂粮面包咖啡面包卡夫全麦面包欧式杂粮面包全麦方包燕麦餐包杂粮餐包杂粮方包第七部分 硬质面包硬质面包菲律宾面团制作菲律宾长棒 / 菲律宾红豆菲律宾面包 / 奶酥面包奶香馒头 / 奶油球金牛角提子树根招牌面包羊角面包蛋糕烘焙篇第一部分 海绵蛋糕斑点蛋糕布丁蛋糕村姑蛋糕格格蛋糕果肉蛋糕果碎蛋糕蓝莓蛋糕酥粒蛋糕绿茶蛋糕天使蛋糕 / 三角蛋糕梅酒蛋糕 / 雪芳蛋糕紫罗兰蛋糕西洋蛋糕第二部分 戚风蛋糕佛林蛋糕半边月蛋糕海星蛋糕黑钻蛋糕虎皮蛋卷虎皮蛋糕黄金蛋糕抹茶红豆蛋糕甜筒肉松蛋糕卷元宝蛋糕生日蛋糕胚天使卷香妃蛋糕瑞士卷椰香蛋糕第三部分 重油蛋糕蜂巢蛋糕枣泥蛋糕蜜桃巴戟重油蛋糕魔鬼蛋糕南瓜蛋糕牛油戟哈雷杯第四部分 乳酪蛋糕咖啡芝士蛋糕日式芝士蛋糕绿茶芝士蛋糕饼干烘焙篇燕麦饼核桃酥冰皮月饼菠萝派潮式月饼蛋黄酥蝴蝶酥蛋挞俄罗斯曲奇夫人镜甘露酥瓜仁曲奇瓜子酥瓜子挞广式月饼美式海苔酥 / 花生曲奇蛋散 / 姜饼花生酥芝麻饼玛利牛奶饼干鸡仔饼牛耳朵杏仁圈卡利曲奇老婆饼礼饼蜜桃挞日式菠萝泡芙糯米糍皮蛋酥苹果派苹果挞葡萄酥巧克力曲奇千层酥香葱曲奇相思棒香芋酥杏仁曲奇菊花酥椰蓉酥饼椰子圈意大利曲奇樱桃曲奇附录烘焙常用馅料和辅料的制作

<<烘焙实战大全>>

章节摘录

插图：步骤一：揉面 对于制作一块普通面包而言，你只需要把所有这些原料倒在一个大碗里，用勺子搅拌均匀，然后把面团放在案板上揉10分钟左右。

揉面团的意义绝不仅仅是为了把原料混合均匀，更重要的是，揉的过程使得面团中的谷蛋白重新排列，形成面筋，面筋具有弹性，可以保持住面团里产生的气体，这就形成了面包里大大小小的气孔。如果面团不经过这一道工序，那么面包里就只有大小均一的微小气孔，就像松饼那样。

只要你不撕开或者切断面团，在揉面团时是几乎不会有什么失误的。

滚压、叠压，以及均匀加压都是一些常见的揉面手法。

在揉了7~8分钟后，你会发现面团的黏稠度发生了明显变化，变得柔滑。

这时很多人以为面团已经揉好了，但通常还需再揉上2~3分钟才能停下来。

步骤二：醒发 接下来，就把揉好的面团放到大碗里，为了避免面团粘在碗的底部，可以在碗底涂抹一些食用油。

在面团上盖上一块毛巾，让它独自醒发一会儿。

当你开始准备醒发面团时，应确定酵母被活化了，面筋已经形成。

酵母和所有生物一样，它醒来之后，就得想方设法吃点东西。

面团里的单糖就是酵母的食物，酵母发酵产生二氧化碳气体，使面团膨胀并形成气孔。

如果你正确地揉好了面团，那么就可以形成足够长的面筋以产生更大的气孔。

要是你发现面包里都是很小的气孔，这说明你揉得还不够；要是根本没有气孔，就说明你的酵母“罢工”了。

面团要醒发到差不多是原来的2倍大，通常需要醒发45~180分钟，这取决于你添加酵母的量以及温度，温度越高酵母生长得越快。

步骤三：搓圆和整形有些配方在整形前只要求一次醒发，而有些则要求在第一次醒发好后，再次搓揉面团，这样面团会变小一些，所以需要第二次甚至多次醒发。

搓圆的目的是释放出更多的食物给酵母，酵母被喂养的时间越长，面包的味道也就越丰富。

不过如果醒发次数太多，则会形成不理想的味道，比如苦味或者啤酒味。

酵母不仅产生二氧化碳，也会产生乙醇和酸，如果酸度过高，酵母就会死亡。

在最后一次醒发之后，就可以对面团进行整形。

你可以把面团放入烤盘，做成棍子形、圆形等任何你喜欢的形状。

接下来，让面团静置一小时左右，使其体积扩展到原来的2倍。

步骤四：释放气体用锋利的刀片在面团上划一些口子，这样做的目的是释放出一些气体，以避免面团过度膨胀。

另外，刀口形成的纹路也使面包更加美观。

在烘焙面团的前5分钟，面团会有一个最后的快速膨胀期，通常被称为“oven spring”（烤炉快速膨胀期）。

这是由于随着温度的增加，酵母的活性会愈来愈强，直到高温把酵母杀死。

<<烘焙实战大全>>

编辑推荐

《烘焙实战大全》：烘焙新手行之有效的入门秘籍，资深专家参考创新的灵感源泉。
各式面包、蛋糕、饼干配方海量供应，让你的烤箱永不落伍。
详实的烘焙基础理论知识，帮你做足基本功。
创业开店的制胜法宝。

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>