

<<中式面点工艺>>

图书基本信息

书名：<<中式面点工艺>>

13位ISBN编号：9787501946686

10位ISBN编号：750194668X

出版时间：2005-1

出版行业：轻工业

作者：王美 编

页数：267

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>

<<中式面点工艺>>

内容概要

本教材属于专科层次新编实用性教材，适合高等职业教育层次烹饪专业、西餐管理专业的学生使用。本教材在理论课教学部分，注重以培养学生独立思考能力为主，要求学生能够运用理论去分析、解释工艺现象，能独立解决工艺中出现的问题，使教学为生产服务；本教材在技能课教学部分，注重培养学生的参与意识和创新意识，鼓励学生使用新原料，尝试新工艺，体验新工艺运用后的先进成果，从而促进学生学习的能动性；本教材将提高学生综合素质的目标贯穿于教学活动始终，使学生理论和技能水平共同提高，协调发展。

随教材出版的光盘将中式面点工艺的全部流程贯穿一线可作为实践课教学的辅助工具，增强教学的直观性效果，满足学生个体差异的需要。

<<中式面点工艺>>

书籍目录

第一章 中式面点概述第一节 中式面点的作用一、中式面点工艺在餐饮业中的地位二、中式面点的分类第二节 中式面点各风味流派的形成和特色一、京式面点的形成和特色二、苏式面点的形成和特色三、广式点心的形成和特色四、川式面点的形成和特色五、晋式面点的形成和特色六、秦式面点的形成及特色第三节 中式面点的基本工艺流程一、和面二、揉面三、搓条四、下剂五、制皮六、制馅七、上馅八、成形九、熟制十、装盘第四节 面点制作设备与工具一、加热设备二、机械设备三、普通工具四、小型工具五、衡器工具六、其他工具第二章 面点常用原料第一节 常用的主坯原料一、小麦与面粉二、稻谷与大米三、杂粮第二节 辅助原料一、糖的物理性质与运用二、食盐的物理性质与运用三、油脂的物理性质与运用四、牛乳及其制品的物理性质与运用五、鲜蛋的物理性质与运用第三节 食品添加剂一、着色剂二、膨松剂三、食品香料与食品香精四、增稠剂五、乳化剂第四节 常用制馅原料一、干果类二、水果花草类三、畜、禽肉类四、水产海味类五、其他原料第三章 面坯工艺及其原理第一节 水调面坯一、水调面坯的特性二、水调面坯工艺三、水调面坯性质的形成第二节 膨松面坯工艺一、牛化膨松面坯二、化学膨松面坯三、物理膨松面坯第四章 制馅工艺第五章 成形工艺第六章 熟制工艺第七章 装饰工艺第八章 中式面点的配备形式参考文献

编辑推荐

本教材属于专科层次新编实用性教材,适合高等职业教育层次烹饪专业鹤餐饮管理专业的学生使用. 本教材在理论课教学部分,注重以培养学生独立思考能力为主,要求学生能够运用理论去分析、解释工艺现象,能独立解决工艺中出现的问题,使教学为生产服务;本教材在技能课教学部分,注重培养学生的参与意识和创新意识,鼓励学生使用新原料,尝试新工艺,体验新工艺运用后的先进成果,从而促进学生学习的能动性;本教材将提高学生综合素质的目标贯穿于教学活动始终,使学生理论和技能水平共同提高,协调发展。

随教材出版的光盘将中式面点工艺的全部流程贯穿一线可作为实践课教学的辅助工具,增强教学的直观性效果,满足学生个体差异的需要。

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>