

<<现代中西式糕点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<现代中西式糕点制作技术>>

13位ISBN编号：9787501964925

10位ISBN编号：7501964920

出版时间：2008-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李学红

页数：356

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>

## <<现代中西式糕点制作技术>>

### 前言

糕点是当今社会的时尚食品，品种花色多、营养丰富、风味诱人、食用方便。糕点既可作为嗜好及休闲食品，也可作主食的辅助点心，极大地丰富了人们日常饮食生活的内容。特别是随着社会的发展，人们对饮食品质以及时尚的追求，各类中西高档点心已成为生活中不可缺少的食品。当今走上街头，各类琳琅满目的面包房、蛋糕坊一家接一家地开，里面流连驻足着青春时尚的年轻人，成为街道引人注目的亮点。

## <<现代中西式糕点制作技术>>

### 内容概要

《现代中西式糕点制作技术》翔实地介绍了糕点制作所需的原材料、面团调制的原理和方法以及用具设备，并精选了百余种精美的中西式糕点的配方与加工方法，不仅使您学习到糕点制作的基本理论知识，还能帮助您掌握一些深受欢迎的以及新颖流行的美味糕点的制作技术。所以，对于有志从事糕点行业或有兴趣学习糕点制作技艺的朋友们，《现代中西式糕点制作技术》无疑能够为您提供糕点基本理论和技术上的参考和帮助。

## &lt;&lt;现代中西式糕点制作技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 糕点概述第一节 糕点的特点和分类一、中式糕点的特点和分类二、西式糕点的特点和分类第二节 糕点的生产现状与发展趋势一、我国糕点行业生产现状二、国内外糕点生产技术的发展趋势与方向第二章 糕点生产用原辅料第一节 主要原辅料一、小麦面粉二、食糖三、油脂四、乳品五、蛋制品六、其他粉类第二节 常用添加剂一、膨松剂二、乳化剂三、抗氧化剂四、酶制剂五、凝胶剂六、食用色素七、香精香料及调味料八、防腐剂第三节 其他配料一、馅料二、果料三、巧克力及可可第四节 功能性配料一、膳食纤维二、功能性低聚糖三、功能性糖醇四、功能性多糖五、多酚类化合物六、功能性油脂七、花粉第三章 中式糕点生产技术第一节 面团的调制技术一、油酥面团二、水调面团三、发酵面团四、化学膨松面团五、浆皮面团六、米粉面团第二节 酥类糕点的制作技术一、荷花酥二、椰蓉眉毛酥三、萝卜丝酥四、杏仁酥五、葱油桃酥六、蛋黄桃酥七、芝麻酥八、绣球酥九、爽糖酥十、德庆酥十一、广氏千层酥十二、蝴蝶酥十三、茶酥十四、葱油方酥十五、一口酥十六、赖皮酥十七、如意酥十八、玉环酥十九、螃蟹酥二十、蛋黄酥二十一、银丝酥二十二、蛋黄菊花酥二十三、鸳鸯酥二十四、莲蓉风车酥二十五、叉烧三角酥二十六、甘露酥（化学膨松）二十七、开口笑（化学膨松）二十八、兰花酥（油酥面团）二十九、盒子酥三十、佛手酥三十一、肉香酥三十二、鸡火酥三十三、白皮酥三十四、葱花缸炉三十五、松子酥三十六、舌酥三十七、素桃酥三十八、核桃酥三十九、米酥四十、牛肉角酥第三节 饼类糕点制作技术一、黄桥烧饼二、闻喜饼三、麻饼（化学膨松法）四、瓜果饼五、吴山酥油饼六、鞋底饼七、水晶饼八、油煎薹菜饼九、一品烧饼十、山东煎饼十一、蟹壳黄烧饼十二、师饼十三、玫瑰酥饼十四、酒酿饼十五、桂花饼十六、牛奶饼十七、豆沙糖芽饼十八、小凤饼十九、老婆饼二十、包袱饼二十一、鲜饼二十二、蛋清饼二十三、椰蓉杏仁饼二十四、炉饼二十五、九江茶饼二十六、鸡仔饼二十七、玫瑰鲜花饼二十八、淮山饼二十九、牛舌饼三十、福肉饼三十一、火腿白饼三十二、棋子饼三十三、京式鸡油饼第四章 西式糕点第五章 日韩类糕点第六章 糕点加工设备及工厂设计附录参考文献

## <<现代中西式糕点制作技术>>

### 章节摘录

2. 改善制品的色、香、味、形 蛋黄中含有许多磷脂, 磷脂具有亲油性和亲水性的双重性质, 是一种理想的天然乳化剂, 它能使油、水和其他材料均匀地分布到一起, 使脂肪充分分散在面团中, 促进制品组织细腻、质地均匀、疏松可口、具有良好的色泽, 同时使制品保持一定的水分, 在贮藏期内保持柔软。

在糕点表面涂上一层蛋液, 经焙烤后呈现金黄发亮的光泽, 这是美拉德反应的结果。

加蛋的糕点具有特殊的蛋香味, 并且结构疏松多孔, 体积膨大而柔软。

目前, 糕点生产中通常用蛋黄粉末, 在使用时, 可将蛋黄粉和水按1:1的比例混合, 搅拌成糊状后, 再添加到面团或面糊中。

3. 蛋白的起泡作用蛋白是一种亲水胶体, 具有良好的起泡性, 在糕点生产中具有重要意义, 特别是海绵蛋糕和西点的装饰方面, 蛋白经过强烈搅拌, 蛋白薄膜将混入的空气包围起来形成泡沫, 受表面张力制约, 迫使泡沫成为球形, 由于蛋白胶体具有黏度和加入的原材料附着在蛋白泡沫层四周, 使泡沫层变得浓厚坚实, 增强了泡沫的机械稳定性。

制品在烘焙时, 泡沫内的气体受热膨胀, 增大了产品的体积, 这时蛋白质遇热变性凝固, 使制品疏松多孔并具有一定的弹性和韧性。

蛋白的起泡作用受许多因素的影响, 如温度、pH、油、蛋的质量和黏度等。

温度与气泡的形成有直接关系, 在30℃时新鲜蛋白的起泡性最好, 黏性亦最稳定, 温度太高或太低均不利于蛋白的起泡。

pH对蛋白泡沫的形成和影响很大。

蛋白在偏酸的情况下气泡较稳定, 而在pH6.5、9.5时形成泡沫很强但不稳定。

打蛋白时加入酸或酸性物质如磷酸盐、酸性酒石酸钾、醋酸及柠檬酸等, 就是要调节蛋白的pH。

## <<现代中西式糕点制作技术>>

### 编辑推荐

对于有志从事糕点行业或有兴趣学习糕点制作技艺的朋友们，《现代中西式糕点制作技术》无疑能够为您提供糕点基本理论和技术上的参考和帮助。

<<现代中西式糕点制作技术>>

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>