

<<中式发酵面食制作技术>>

图书基本信息

书名：<<中式发酵面食制作技术>>

13位ISBN编号：9787501981144

10位ISBN编号：7501981140

出版时间：2011-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王森 编

页数：106

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>

## <<中式发酵面食制作技术>>

### 内容概要

中式发酵面食既有传承，也有发展；它既可以出现在高档酒楼，也是大众主食的重要组成。

本书中展现的是比较容易操作的中式发酵面食品种，可供面点师开阔思路，也可为家庭制作献计献策！

如果你在为发酵面食品种单一而感到困惑，或者你在为学不会复杂的发酵面食制作而感到苦恼，翻开这本《中式发酵面食制作技术》，你的问题会迎刃而解。

简单的几步，丰富多采的馒头、花卷、包子、麻花……

会呈现在你眼前。

没有故弄玄虚的复杂手法，也不需要特别的原料，好吃又好看的各种发酵面食完全可以轻轻松松制作出来。

《中式发酵面食制作技术》由王森担任主编。

# <<中式发酵面食制作技术>>

## 书籍目录

### 基础篇

#### 第一章 制作中式发酵面食的原料知识

##### 第一节 必备原料一：面粉

##### 第二节 必备原料二：酵母

##### 第三节 秘密武器：馒头改良剂

##### 第四节 水、盐及其他原辅料

#### 第二章 制作中式发酵面食的机械设备

##### 第一节 基础设备及其作用

##### 第二节 其他常用设备及工具

#### 第三章 发酵面食制作工艺

##### 第一节 馒头制作工艺

##### 第二节 面点制作的基本操作手法

##### 第三节 发酵面食制作中常见问题解答

#### 第四章 中式发酵面食的种类及制作技巧

##### 第一节 馒头的种类及制作

##### 第二节 花卷的种类及制作

##### 第三节 包子的种类及制作

##### 第四节 发糕的种类及制作

##### 第五节 油炸发酵面食的种类及制作

##### 第六节 烤制面食的种类及制作

#### 第五章 馒头深加工

##### 第一节 时尚休闲食品——风味馍干

##### 第二节 馒头的再加工——甜面酱

#### 第六章 面包的简易制作方法

#### 第七章 馒头房的经营与管理

##### 第一节 馒头市场的发展趋势

##### 第二节 开家自己的馒头房

### 制作篇

#### 蒸制类

##### 包子

##### 酱肉包

##### 豆芽包

##### 三丁包

##### 富油包

##### 金钩包

##### 牛肉包

##### 三鲜包

##### 秋叶包

##### 香菇青菜包

##### 青菜肉包

##### 素三鲜包

##### 豆沙包

##### 奶黄包

##### 莲蓉包

##### 蜜枣包

# <<中式发酵面食制作技术>>

糖三角  
双色包  
三色包  
寿桃包  
佛手包  
螺纹包  
鲜肉包

## 糕类

面发糕  
米发糕  
棉花糕  
黑糖糕  
碗糕  
花卷  
奶黄花卷  
葱油花卷  
海棠卷  
枣三角  
枣圈卷  
猪脑卷  
双色花卷  
红肠花卷  
热狗卷  
火腿卷  
蝴蝶夹  
菊花卷  
如意卷  
荷叶夹  
四喜卷

## 馒头

北方馒头  
南方馒头  
开花馒头  
南瓜馒头  
玉米馒头  
黑米馒头  
双色馒头  
蔬菜馒头  
红糖馒头  
荞麦馒头  
枣馒头  
米酒馒头  
全麦馒头  
薏米馒头  
鱼馒头  
兔子馒头  
刺猬馒头

## <<中式发酵面食制作技术>>

### 窝头

荞麦窝窝头

玉米面窝头

### 煎制类

中华馅饼

千层饼

海鲜卷

生煎包

肉夹馍

### 烤制类

烧饼

芝麻饼

韩国烤馒头

香酥馍片

掉渣烧饼

### 油炸类

蜂蜜软麻花

糖霜软麻花

油馒头

## &lt;&lt;中式发酵面食制作技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：3.荞麦馒头【配料】中筋面粉1000克，荞麦粉150克，干酵母4克，馒头改良剂1~3克，水400克。

【制法】（1）和面 将干酵母用水溶解后，与面粉、荞麦粉、馒头改良剂、水搅拌至面筋充分形成，经过压面机压面至面坯光滑，稍静置待用；（2）成型馒头机或手工成型；（3）醒发时间40~50分钟，温度36~38℃，湿度68%；（4）成熟用旺火蒸20~25分钟即可。

【特点】荞麦对糖尿病人有一定的保健作用，很受推崇。

4.南瓜馒头【配料】老南瓜100克，面粉1000克，酵母4克，白糖100克，水340克，馒头改良剂适量。

【制法】（1）先将老南瓜蒸熟，制成南瓜泥，面粉中加入酵母、白糖、馒头改良剂和南瓜泥，和制成软硬适中的面团；（2）经过压面机压面，制作成圆馒头或刀切馒头；（3）将生坯放置温暖湿润的地方，醒发50~60分钟。

用旺火足汽蒸20~25分钟即成。

【特点】色泽金黄，营养丰富。

（三）南方馒头系列 1.蛋奶小馒头【配料】糕点粉1000克，酵母10克，白糖80克，盐4克，牛奶430克，甜蜜素1.5克。

【制法】（1）将上述所有干性材料搅拌均匀，加入牛奶进行慢速搅拌；（2）调中速搅拌使之成团，停机取出，进行10~15次的压面；（3）把压好的面片卷起，然后根据相应的重量用刀切割，装入蒸笼中，醒发半小时，上火蒸15分钟即可。

【特点】此馒头奶香味浓，口感好，甜度适中。

2.开花馒头【配料】糕点粉1000克，干酵母10克，白糖200克，盐8克，奶粉50克，猪油40克，泡打粉5克。

【制法】（1）将上述所有干性材料搅拌均匀，加水进行慢速搅拌；（2）调中速搅拌使之成团，停机取出，进行10~15次的压面；（3）把压好的面片卷起，然后根据相应的重量用刀切割，注意切的宽度不能太宽，装入蒸笼中，醒发半小时，上火蒸20分钟即可。

【特点】此馒头均从侧面开花，形状非常美观，且香甜可口。

（四）礼品馒头系列【配料】面粉1000克，白糖100克，酵母10克，奶粉50克，油脂适量，上述原料和制成软硬适中的面团；鲜肉馅或豆沙馅800克。

1.寿桃 皮子放上豆沙馅，收口捏紧，用双手搓成桃形，收口朝下，在侧面用刮刀印出一条印痕，然后用面团做两瓣叶子和桃柄安装上，即成寿桃包。

2.玉兔 皮子挑上馅心，收口捏紧，并捏长，稍扁。

用小剪刀剪开，然后向上翻，压出二耳轮，在兔头两侧点上红萝卜粒作兔眼，在底部剪出双腿。

3.佛手 将面团包上豆沙泥，搓圆，擀成长方形皮子，卷起，然后取两片，对称并拢，用尖头筷在圆卷1/3处夹紧，卷头散出作为触须，再用手在翅上捏出翅尖，即成佛手。

## <<中式发酵面食制作技术>>

### 名人推荐

本书的面世只是一个开始，今后还会有更多的面包、面点从业人员接受越来越多的发酵面食技术知识培训，从而进一步扩大发酵面食的消费市场、扩大发酵面食的影响力！

——俞学锋 中国粮油学会发酵面食分会会长

<<中式发酵面食制作技术>>

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>