第一图书网, tushu007.com

# <<西点制作教程>>

## 图书基本信息

书名：<<西点制作教程>>

13位ISBN编号：9787501985425

10位ISBN编号：7501985421

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈洪华，李祥睿　主编

页数：308

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

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

《西点制作教程》是烹饪专业“十二五”规划教材之一，西点制作工艺是烹饪专业的一门重要课程。
随着我国旅游业的发展、百姓生活水平的提高和对外开放的进一步深入，西点已经逐步进入寻常百姓家了，为了培养西点制作的专门人才，普及西点文化，特组织编写本教材。

在本教材编写过程中，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。
根据餐饮、烹饪专业学生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构。
同时，在注重西点知识系统性和全面性的基础上，进一步加强实践性教学内容，以满足社会餐饮企业对技能型人才的需求。

第一图书网, tushu007.com

# <<西点制作教程>>

## 书籍目录

第一篇　西点制作基础知识
　第一章　西点概述
　　第一节　西点概述
　　第二节　西点的分类和特色
　第二章　西点制作常用工具和设备
　　第一节　西点制作常用工具
　　第二节　西点制作常见工具和设备的养护知识
　第三章　西点原料
　　第一节　基本原料
　　第二节　辅助原料
　　第三节　食品添加剂
　第四章　西点制作基础
　　第一节　烘焙计算
　　第二节　西点成形的基本方法
　　第三节　西点的熟制方法
第二篇　西点制作工艺
　第五章　面色制作工艺
　　第一节　面包的概念、分类及特点
　　第二节　面包制作的膨松原理
　　第三节　面包的生产方法
　　……
第三篇　西点制作拓展

章节摘录

版权页： 插图： ②将黄油打起，由少至多的加入晾凉的糖水，继续搅打起发后，放入少许朗姆酒调匀，形成裱花奶油膏。
③加工蛋糕。
将心形香草海绵蛋糕坯放在蛋糕转盘上，用锯齿刀批去表皮及底层，然后批成三层蛋糕片备用。
取一层蛋糕片，铺放在蛋糕转盘上，用抹刀涂上一层裱花奶油膏，盖上第二层蛋糕片并浇上朗姆酒，再涂上裱花奶油膏，盖上第三层蛋糕片，浇上留下的朗姆酒。
然后用抹刀均匀地在蛋糕表面涂上一层裱花奶油膏，并用锯齿刀拉出波浪齿纹作装饰，移放到纸板上。
④取1／4裱花奶油膏，加上苋菜红食用色素拌匀，成红色裱花奶油膏。
⑤取1／6裱花奶油膏，加上绿茶粉拌匀，成绿色裱花奶油膏。
⑥在蛋糕表面中间用溶化的巧克力裱画上心和箭，用装上红色裱花奶油膏裱花袋配合扁月型的裱花嘴裱制出红色的花，用绿色裱花奶油膏裱制出绿色的叶子和藤蔓进行协调装饰。
风味特点 立意含蓄，蛋糕香甜。
4.福娃蛋糕 原料配方：低筋面粉80克，可可粉20克，色拉油35克，牛奶80克，鸡蛋5个，砂糖120克，盐1克，柠檬汁10克，植物奶油500克，大芒果3个，高乐高15克，竹炭粉15克，巧克力酱25克，草莓QQ糖一包。
制作工具或设备：抹刀，锯齿刀，裱花嘴，裱花袋，蛋糕转盘，烤箱。
制作过程：①烤箱预热180°C，蛋黄和蛋清分开备用。
②蛋清加入柠檬汁，用搅拌机打至粗泡，加入盐，分三次加砂糖70克，打至干陛发泡（用搅拌机可以按照低速—高速—低速的顺序）。
③筛人低筋面粉和可可粉，搅拌均匀，看不见粉粒就可以了，拌太长时间容易出筋。
④蛋黄加入色拉油和牛奶混合，打成浆状，然后加入到③中轻轻拌匀，形成蛋糕糊。
⑤将蛋糕糊倒人烤盘，敲一下烤盘震出气泡。
⑥入烤箱，中层，约45分钟。
⑦拿出倒扣放凉脱模备用。
⑧将蛋糕横切分成三片，植物奶油加上砂糖50克打发，成裱花奶油。
⑨在蛋糕片上抹一层裱花奶油，加上芒果肉，再抹奶油，盖上一片蛋糕，依此类推，将三片蛋糕抹夹整齐。
⑩然后在蛋糕四周及表面均匀抹上裱花奶油。
（11）在白纸上画个福娃剪下来，轻轻放在蛋糕表面，用牙签沿边缘画出轮廓。
（12）用溶化巧克力勾画出图案。
（13）红色部分就把QQ糖加水隔水溶化，肉色部分加点巧克力酱，黑色部分用竹炭粉加上奶油搅匀使用。

## 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