第一图书网, tushu007.com

<<苏式面点制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<苏式面点制作工艺>>

13位ISBN编号：9787501985999

10位ISBN编号：7501985995

出版时间：2012-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：朱在勤

页数：266

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

内容概要

本教材根据高等教育的特点，强调科学性、直观性、可操作性。
为便于学生总结制作规律，本教材以面团特性来安排章节，突出知识的系统性、规律性；在编写内容上强调配方的标准化，许多配方都是编者多年教学经验的总结；通过对每一个面点制作程序的质量分析提出质量控制点，以使学生能把握面点制作的每一环节，做出高质量的面点来。

本教材在体例安排上，力求较全面地反映苏式面点的风貌，从品种介绍、制作原理、熟制方法、原料、工艺流程、制作程序及质量控制、评价指标、成品图等几个方面介绍江苏、上海、浙江等地的风味面点，直观全面地展现苏式风味面点的制作过程。
每章后有本章小结、主要概念和观念、基本训练和案例分析等总结和训练内容，引导学生总结思考问题。

第一图书网, tushu007.com

<<苏式面点制作工艺>>

书籍目录

第一章　苏式面点概述
　第一节　苏式面点的历史发展概况
　第二节　苏式面点的特色
　第三节　苏式面点的分类
第二章　水调面团制品
　第一节　水调面团制品概述
　第二节　水调面团面点举例
第三章　油酥面团制品
　第一节　油酥面团制品概述
　第二节　油酥面团面点举例
第四章　膨松面团制品
　第一节　膨松面团制品概述
　第二节　膨松面团面点举例
第五章　米及米粉面团制品
　第一节　米及米粉面团制品概述
　第二节　米及米粉面团面点举例
第六章　杂粮及其他粉团制品
　第一节　杂粮及其他粉团制品概述
　第二节　杂粮及其他粉团面点举例
参考书目

章节摘录

版权页： 42.枣泥酥饼 品种介绍 枣泥酥饼是上海传统风味面点。
它是水油面皮酥制品中的暗酥制品，皮采用卷筒酥中圆段侧按的起酥方法形成酥皮，包上枣泥馅，按扁成圆饼形，采用炸或烤的成熟方法制作，此点具有圆饼造型、色呈金黄、人口酥化、细腻香甜的特点，上海许多点心店都制作该点，四季常用，但以城隍庙绿波廊餐厅制作的质量最佳。
熟制方法 炸（或烤）。
原料（以20块计） 坯料 干油酥：面粉100克，熟猪油50克。
水油面：面粉120克，熟猪油20克，微温水55毫升。
馅料：红枣200克，白糖100克，熟猪油40克。
装饰料：脱壳白芝麻75克。
辅料：色拉油1.5升（实耗30毫升）。
品种介绍 杭州吴山（俗称城隍山）有一种点心叫“ 酥油饼 ”，是水油面皮酥制品中的明酥制品，是采用卷筒酥中的圆酥起酥方法制作，成饼后层层叠叠，很像用蓑草制成的雨衣，所以又有“ 蓑衣饼 ”之称。
酥油饼入口即化、香甜可口，民间誉为“ 吴山第一美点 ”。
既可作大众小吃，又可作筵席点心，还可作比赛、展台的品种。
熟制方法 炸 原料（以15块计） 坯料 干油酥：面粉110克，花生油70毫升。
水油面：面粉200克，沸水70毫升，花生油35毫升，清水10毫升。
辅料：花生油1.5升（实耗40毫升）。
44.黄桥烧饼 品种介绍 黄桥烧饼是江苏泰兴著名的点心。
1940年10Y]初，我新四军东进苏北地区，进行了著名的黄桥战役，取得了辉煌的胜利。
当时，黄桥人民用自己做的美味芝麻烧饼，拥军支前，慰问子弟兵，为革命做出了贡献。
“ 黄桥烧饼黄又黄，黄黄烧饼慰劳忙。
烧饼要用热火烤，军队要靠百姓帮。
同志们呀吃个饱，多打胜仗多缴枪。
”这首优美的苏北民歌，从苏北唱到苏南，响彻解放区，黄桥烧饼也随之名扬大江南北。
它是酵面皮酥制品中的暗酥制品，是以烫酵面与干油酥经过起酥形成的面皮再包上馅心（各式咸、甜馅有十多种）制作而成的，具有饼形饱满、酥层清晰、色泽金黄、口感酥香的特点，深受人们的喜爱。
它既可作大众小吃，又可作筵席点心。

第一图书网, tushu007.com

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