

<<中式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作>>

13位ISBN编号：9787503211942

10位ISBN编号：7503211946

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳

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>

## <<中式面点制作>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一章 概述

第一节 面点的起源与发展

第二节 面点的主要风味流派

第三节 面点的特色与分类

#### 第二章 面点基本知识

第一节 面点的工具与炊事机械

第二节 面点原料的选用

第三节 面点基本技术手法

#### 第三章 面团

第一节 水调面团

第二节 膨松面团

第三节 油酥面团

第四节 米粉面团

第五节 其它面团

#### 第四章 馅心

第一节 馅心的特点与制作要求

第二节 咸馅制作

第三节 甜馅制作

#### 第五章 成形

第一节 揉、卷、擀、叠、摊

第二节 包、捏、剪、夹、按

第三节 抻、切、削、拨、压

第四节 钳、印、沾、镶、挤

#### 第六章 熟制

第一节 熟制的作用及质量指标

第二节 基本加热法

第三节 其它加热法

#### 第七章 宴席面点的配备

第一节 宴席与面点

第二节 宴席面点的配备知识

第三节 宴席面点的配色、造型与装盘

附录：中餐面点风味选萃

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>