

<<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：9787503856358

10位ISBN编号：7503856351

出版时间：2009-9

出版时间：中国林业出版社

作者：高亮

页数：99

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>>

### 内容概要

《职业技能培训系列教材》是为了适应开展职业技能短期培训的需要、促进短期培训向规范化发展而编写的。

该套教材以相应职业(工种)的国家职业标准和岗位要求为依据,根据上岗前职业培训的特点和功能,以基本概念和原理为主,突出针对性和实用性,理论联系实际,使读者一读就懂,一学就会。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

本书为系列之一,主要介绍了中式面点的制作技巧。

主要内容包括:面点知识概述;制作油酥面团;制作水调面团;面点制品的熟制技巧等。

## &lt;&lt;中式面点制作&gt;&gt;

## 书籍目录

第一单元 面点知识概述 模块一 面点原料 模块二 面点制作的基本操作技巧 模块三 面点制作的一般流程  
第二单元 制作油酥面团 模块一 油酥面团的种类及调制方法 模块二 油酥制品的制法技巧 模块三 油酥制品的种类  
第三单元 制作膨松面团 模块一 酵母膨松 模块二 物理膨松 模块三 化学膨松  
第四单元 制作水调面团 模块一 水调面团的调制方法及其成团原因 模块二 几种水调面团的特点及其调制  
第五单元 制作蛋和面团 模块一 各种蛋和面团的调制技巧 模块二 蛋和面团的调制原理  
第六单元 制馅 模块一 制作咸馅 模块二 制作甜馅 模块三 制作馅心 模块四 包馅的比例与要求  
第七单元 米类和米粉制品 模块一 米粉和面粉的比较与区别 模块二 磨制米粉 模块三 制作米糕  
第八单元 面点制品的熟制技巧 模块一 熟制的作用 模块二 熟制的烤、烙法 模块三 熟制的炸、煎法 模块四 熟制的蒸、煮法  
第九单元 面点制品的成型 模块一 搓、包、卷、捏法 模块二 抻、切、削、拨法 模块三 叠、摊、擀、按法 模块四 钳花、模印、滚粘、镶嵌法  
附录 面点制作实例 开花馍 莲蓉甘露酥 泡儿油糕 什锦油果 黄金大麻饼 葱花脂油饼 芝麻鸡蛋小饼 豆沙烙饼 蒸鸡蛋糕 芝麻馓子 玉米面小饼 八宝饭 什锦黏糕 羊肉包子 门丁包(豆沙包) 糖三角(什锦糖包) 什锦汤圆 凉粉酿皮 银丝卷 荷叶饼 腐乳玉米糕 生煎包子 四喜蒸饺 薄饼羊肉末 什锦馅烙饼 火腿玉米糕 红枣玉米糕 酥麻花 烤蛋糕 卤肉韭菜粉条包子 花卷 芝麻雪花蛋 蜜汁土豆饼 稍梅 虾仁面包盒 虾仁面盒 奶白小馒头 酸枣仁煎饼 茯苓饼 炸荸荠夹子 椒盐饼 炒黄面 川椒面 椒盐饼 鸡肉馄饨 千层油糕

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>