

<<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：9787504546357

10位ISBN编号：7504546356

出版时间：2004-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：王明珠 编

页数：104

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

本书较系统地介绍了中式面点的原料知识和基本操作技术，水调面团、膨松面团、油酥面团、蛋和面团的特点、成团原理、调制方法，米类和米粉制品，制馅、成型、熟制的方法，以及中式面点制作的实例。

本书适合于职业技能短期培训使用。

通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到上岗的技能要求。

还可供初涉或从事中式面点制作的人员参考。

<<中式面点制作>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 原料知识 第二节 基本操作技术 第三节 一般制作程序 习题第二章
水调面团 第一节 水调面团的特点与成团原理 第二节 各类水调面团的特点与调制 习题第三章
膨松面团 第一节 酵母膨松法 第二节 化学膨松法 第三节 物理膨松法 习题第四章 油酥
面团 第一节 油酥面团的种类、作用和调制方法 第二节 油酥制品的制作方法 第三节 油酥制
品的种类 习题第五章 蛋和面团 第一节 蛋和面团的特点和种类 第二节 蛋和面团的调制原理
习题第六章 米类和米粉制品 第一节 米粉和面粉的区别 第二节 米粉的磨制 第三节 一般
米糕的制作方法 习题第七章 制馅 第一节 馅心的特点与作用 第二节 咸馅制作法 第三节
甜馅制作法 第四节 包馅的比例与要求 习题第八章 成型 第一节 搓、包、卷、捏法 第二节
抻、切、削、拨法 第三节 叠、摊、擀、按法 第四节 钳花、模印、滚粘、镶嵌法 习题第
九章 熟制 第一节 熟制的重要性 第二节 蒸、煮法 第三节 炸、煎法 第四节 烤、烙法
习题第十章 面点制作实例

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>