

<<面点工艺学>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺学>>

13位ISBN编号：9787506447621

10位ISBN编号：7506447622

出版时间：2008-1

出版时间：中国纺织

作者：陈忠明

页数：240

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>

<<面点工艺学>>

内容概要

面点工艺学是学习烹饪专业的一门主要的技术专业课。

本教材适用于高等院校烹饪专业及相关专业(如中医院校的食疗专业、营养专业),根据教育部高等教育烹饪专业教材编委会的要求,考虑到高等院校本专科的培养要求及职业教育特点,本着系统性、科学性、先进性和适用性的原则,编写了本教材。

本教材具有如下特点。

1. 既有面点制作理论系统的讲述,又有示范练习教学案例,理论与实践相结合。
2. 本书图与文配合,具有很强的视觉冲击力,使学习者一目了然。
3. 各种面团制品举例,便于强化面团的调制技术。
4. 各地风味面点制作介绍,便于全面了解中国面点的概貌。
5. 附录中介绍两届“中华名小吃”认定名录,使学习者及时了解面点发展的趋势。

中国面点的制作都是从原料的选择开始,再到面团的调制,馅心的制备,包捏成形为生坯定型,再通过熟制而成为供人们食用的可口面点。

传统面点制作一般依赖制作经验,但是大多面点是可量化生产的,现在好多品种都进行了工业化生产,如汤圆、饺子、包子、馒头、粽子、年糕等,并且还在进一步拓展,据有关报导,每天都有工业化的食品问世,这其中就有许多是传统面点的改良。

而中国快餐业的发展也是由中国传统面点的品种起步的,如大娘水饺、马兰拉面、王兴记馄饨、南翔馒头等。

本教材主要讨论面点制作中的技术问题。

<<面点工艺学>>

书籍目录

第一章 概论第一节 面点的定义及沿革第二节 中国面点制作发展简史一、春秋战国至先秦时期的面点二、两汉魏晋南北朝时期的面点三、隋唐五代时期的面点四、宋元时期的面点五、明清时期的面点六、近现代面点生产的趋势第三节 面点在日常生活中的作用一、面点是烹饪专业的重要组成部分二、面点调剂饮食,增加营养三、面点能丰富市场,增添节日气氛第四节 中国面点的一般工艺流程一、面团的调制二、馅心的制备三、成形前的面团加工四、成形与熟制五、面点装盘第五节 中国面点制作的技术特点一、选料严格二、品种繁多三、讲究馅料四、重视调味五、技法多样六、千姿百态第六节 面点的分类一、面点的分类方法第二章 面点制作的基本原辅材料第一节 坯皮原料一、面粉二、米及米粉三、杂粮第二节 制馅原料一、动物性原料二、植物性原料第三节 调辅原料一、油脂二、糖三、蛋品四、乳五、食盐六、水七、酵母八、化学膨松剂九、食用色素十、食用香料十一、糖精第三章 面点厨房设备与面点制作工具第一节 面点厨房机械设备一、和面设备二、制皮设备三、制馅设备四、成型设备第二节 面点成熟设备一、炉灶二、蒸灶三、烤箱第三节 面点制作工具一、案板.....第四章 面点制作基本技术动作第五章 面团调制工艺第六章 馅心制作工艺第七章 面点成形工艺第八章 不同面团面点的制作第九章 各地风味面点制作第十章 宴席面点的配备附录后记主要参考文献

<<面点工艺学>>

章节摘录

第一章 概论中国烹饪工艺分菜肴制作工艺和面点制作工艺两部分。

餐饮行业习惯将菜肴制作称为“红案”，面点制作称为“白案”。

面点制作是中国烹饪的有机组成部分，与人们的日常生活密不可分，面点既是主食，又是早餐、早点或茶余饭后的小吃。

面点制作具有与菜肴制作不同的特点和分类方法。

本章对面点的定义、中国面点制作的历史、面点在人们日常生活中的作用、面点制作的特点及面点的分类等做一综述，以便学习者全面了解面点制作工艺的基础知识。

第一节 面点的定义及沿革 -面点又称为“点心”、“面食”。

“点心”一词唐代已经出现，初为动词，指在正餐之前吃一点食品以充饥；唐代在《幻异志板桥三娘子》一书中记有“三娘子先起点灯，置新作烧饼于食床上，与客点心。”

南宋吴曾撰写的《能改斋漫录》记载了唐代的一个故事，“郑僖为江淮留后，家人备夫人晨饌，夫人顾其弟曰：‘治妆未毕，我未及餐，尔可且点心’。

其弟举瓯已馨。

俄而女仆请饭库钥匙备夫人点心。

”这里的“点心”显然指早餐，已演变成名词，指正餐之外用以垫饥、品味的用面粉、米以及莲子、栗子、枣子、银耳等制作的食品。

宋代庄季裕的笔记《鸡肋编》记载，“宣和间，有孙卖鱼者，馆宝策宫道院，上至院，微觉馁，孙出怀中蒸饼云：‘可点心’。

”王明清的《挥尘录》也记载“童贯谓贾鞏云：‘勿勿未能小款，翌午朝退，幸见过点心。

...这两处的“点心”，都是指两餐之间垫饥用的食品。

把专门制成的面食称点心始于宋代。

周密的《癸辛杂识》记载“阜陵谓赵温叔曰：‘闻卿健啖，朕欲作小点心相请。

”’这儿的“点心”一词说明古代面食个体小巧、质量上乘、做法多样，且是正餐以外的食品。

而“面食”这个词，最早见于宋代，《梦粱录》中即已记载了当时的京城临安开了不少“面食店”；明代的《宋氏养生部》又列有“面食制”，后来面食与点心两同都用，如在袁枚的《随园食单》中就专列了“点心单”，但面食和点心的词义偏窄，现在普遍接受的“面点”这个词是近二十多年的事，

“面点”一词的广泛使用是在改革开放后，由原中国商业部编写中等学校统编教材而确定的。

1982年前商业部教材编辑委员会主持编写的烹饪技工学校教材之一《面点制作技术》由中国商业出版社出版，此书是餐饮行业白案厨师规范教材，也是后来对白案厨师工种规范为中式面点师的依据。

此后陆陆续续有多家出版社编辑过面点教材和面点谱。

因其“面点”含意较广泛，凡正餐或正餐之外食用的用麦面、米粉、米(主要指粽子、糍粑等)为主料制作的食品，均可包罗进来。

“面点”似为“面食”、“点心”的合成词，但不包括莲子羹、枣子汤、银耳羹等非米、面类食品。

<<面点工艺学>>

编辑推荐

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>