

<<中式糕点配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<中式糕点配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787506494144

10位ISBN编号：7506494140

出版时间：2013-6

出版时间：李祥睿、陈洪华 中国纺织出版社 (2013-06出版)

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>

<<中式糕点配方与工艺>>

前言

前言 我国糕点制作历史悠久，技艺精湛。

《周礼》中就有“羞笱之食，糗饵粉糒”的记载。

尽管只是简单的加工，但已初具糕点的雏形了。

随着时代的发展和技术的进步，糕点品种越来越多，有蜜制的、油炸的、烤制的、煎制的、烙制的、蒸制的等。

这些糕点与老百姓的生活息息相关。

有些糕点成了过年过节必吃的品种，例如：过年吃“年糕”；元宵节吃“汤圆”；重阳节吃“重阳糕”；中秋节吃“月饼”等。

而且糕点的发展有着浓厚地方特色和民族风味，也是老百姓生活中“凡冠婚丧祭而不可无”的佳品。

《中式糕点配方与工艺》是食品配方精选系列丛书之一，全书分为二十六章，第一章中概述了中式糕点的概念、起源、分类和发展趋势；第二章介绍了中式糕点的原料知识；第三章介绍了中式糕点的制作工具与设备；第四章介绍了中式糕点的制作原理；第五章介绍了中式糕点的制作工艺；第六章至第二十六章介绍了中式糕点的配方与制作。

其中，第六章至第二十六章是本书的重点，它全面系统地介绍了各式中式糕点的配方与制作，有京式糕点、苏式糕点、广式糕点、扬式糕点、宁绍式糕点、闽式糕点、川式糕点、沪式糕点、秦式糕点、晋式糕点、滇式糕点等各种风味糕点品种。

对每种中式糕点的原料配方、制作工具与设备、制作过程及风味特点都作了详细介绍。

本书力求浅显易懂，以实用为原则，理论与实践相结合，注重理论的实用性和技能的可操作性，便于读者掌握，是广大糕点爱好者的必备读物。

同时，本书也可作为食品相关企业从业人员及广大食品科技工作者的参考资料。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华编著，李佳琪、李治航、陈婕、周静、陆中军、闵二虎、赵佳佳、贺芝芝、孙荣荣、周国银、薛伟、皮衍秋、盛红凤、高正祥等参编。

另外，本书在编写过程中，得到了扬州大学旅游烹饪学院（食品科学与工程学院）领导以及中国纺织出版社的大力支持，并提出了许多宝贵意见。

在此，谨向他们表示衷心的感谢！

限于编者水平有限，有不足和疏漏之处，敬请广大读者批评指正，编者不胜感激。

李祥睿 陈洪华

<<中式糕点配方与工艺>>

内容概要

本书前五章介绍了中式糕点的起源、分类、制作原料、制作工具与设备、制作工艺。后二十一章对各式中式糕点的原料配方、制作工具与设备、制作过程和风味特点四个方面进行了详细的阐述。
所介绍的中式糕点种类齐全、方法简便实用，可为广大糕点爱好者、食品相关企业从业人员及科研工作者提供参考。

<<中式糕点配方与工艺>>

作者简介

李祥睿，副教授，1990年毕业后一直从事烹饪方面的教学工作，对糕点的制作深有研究，2006年11月，经培训考核，获得国家职业技能西餐西点调酒高级考评员资格。

<<中式糕点配方与工艺>>

书籍目录

第一章中式糕点概述 第二章中式糕点的原料 第三章中式糕点的制作工具与设备 第四章中式糕点的制作原理 第五章中式糕点的制作工艺 第六章京式糕点 第七章苏式糕点 第八章广式糕点 第九章潮式糕点 第十章扬式糕点 第十一章宁绍式糕点 第十二章沪式糕点 第十三章川式糕点 第十四章闽式糕点 第十五章滇式糕点 第十六章秦式糕点 第十七章晋式糕点 第十八章东北糕点 第十九章豫式糕点 第二十章鲁式糕点 第二十一章安徽糕点 第二十二章河北糕点 第二十三章湖南糕点 第二十四章湖北糕点 第二十五章台湾糕点 第二十六章其他糕点 参考文献

<<中式糕点配方与工艺>>

章节摘录

版权页： 2.水油面团（水油酥）调制原理 水油面团，是用适当的水、油、面粉调制成的面团。它既有水调面团的筋力、韧性和保持气体的能力，又有油酥面团的滑润性、柔顺性和起酥性。它是介于这两者之间而形成特殊性能的面质。

它的作用是与干油酥配合后互相间隔，互相依存，起着分层起酥的效果。

使油酥面团具备了成形和包捏的条件，将干油酥层层包住，解决了干油酥熟制后散碎的问题。

使成品既能成形完整，又能膨松起酥，达到了层酥的成品特点。

3.层酥糕点的制作原理 水油酥面团和干油酥面团各自的特性，决定了它们在层酥面团中的作用。

水油酥面团具有一定的筋力和延伸性，可以进行擀制、成形和包捏，适宜作皮料。

干油酥面团性质松散，没有筋力，不能作皮料。

但作为酥心包在水油酥面团中，也可以被擀制、成形和包捏。

水油酥面团包住干油酥面团后，经过多次擀、卷、叠制成层酥面团。

因干油酥面和水油面是层层阻隔，利用油脂的隔离作用，经加热后，水油皮和干油瓢分层，就形成了层酥面点特有的造型完美、酥松香脆的口感。

二、混酥面团调制原理 所谓的混酥，是用蛋、糖、油和其他辅料混合在一起调制成的面团。

混酥面团制成食品的特点是：成形方便，成品无层次，但质地酥脆，代表作有“花生酥”、“桃酥”等。

1.油脂的作用 混酥面团内加了大量的油脂起了酥松作用。

油脂以球状、条状或薄膜状存于面团内。

在这些球状或条状的油脂中，存有大量的空气，这些空气也随着油脂搅进了面团中。

待成形坯料在加热中遇到高度热能后，面团内的空气就会膨胀。

另外，混酥面团用的油量大，面团的吸水率就低。

而水是形成面团面筋网络条件之一，面团缺水严重，面筋生成量就降低了。

面团的面筋量越低，制品就越松酥。

同时，油脂中的脂肪酸饱和程度也和成品的酥松性有关。

油脂中饱和脂肪越高，结合空气的能力越大，面团的起酥就越好。

2.糖的作用 混酥面团中加糖起了酥松作用。

糖的特性之一是具有很强的吸水性，糖能吸收面中的水分，面团中水分被糖吸收的越多，面筋形成的网络面积就越少，制品就越松酥。

3.化学疏松剂的作用 混酥面团中加入的化学疏松剂起了酥松作用。

在调制混酥时。

只凭油所带进的面团的空气和糖吸收水分的作用，还是不够的。

为了使制品更酥松，有些点心在混酥面团调制时，为了补充气体，往往要加入小苏打等。

这是为了借用能产生二氧化碳的化学疏松剂的功效。

从而使制品更加酥松。

<<中式糕点配方与工艺>>

媒体关注与评论

本书所讲的中式糕点品种多样，内容全面，是不可多得的关于制作中国传统糕点的书籍！

<<中式糕点配方与工艺>>

编辑推荐

本书传承中国传统糕点制作，讲述了包括京式糕点、苏式糕点、广式糕点等在内的20多种中式糕点的配方、制作以及风味特色，种类齐全、内容全面、方法简便实用，是广大糕点爱好者、食品相关企业从业人员及科研工作者的理想参考书。

<<中式糕点配方与工艺>>

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>