

<<实用面点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<实用面点制作技术>>

13位ISBN编号：9787508239293

10位ISBN编号：7508239296

出版时间：2006-6

出版时间：中国人民解放军总后勤部金盾出版社

作者：巫德华

页数：238

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>

<<实用面点制作技术>>

内容概要

这书是一本专门讲授面点制作技术的烹饪工具书。

书中详细介绍了面点制作的基本知识，各种面团、馅心的制法和成形、熟制方法，以及各类面点的制作方法。

本书内容丰富，科学实用，既可作为厨师培训学校的教材，也可供广大专业厨师和烹饪爱好者学习参考。

<<实用面点制作技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 面点制作的地位、作用和种类 第二节 设备和工具 第三节 原物料的选用知识 第四节 基本技术动作与操作程序第二章 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 其他面团第三章 馅心 第一节 馅心的重要性 第二节 馅心的种类和制作特点 第三节 咸馅制作法 第四节 甜馅制作法 第五节 包馅比例与要求第四章 成形 第一节 搓、包、卷、捏 第二节 抻、切、削、拨 第三节 叠、摊、擀、按 第四节 钳花、模具、镶嵌、滚沾第五章 熟制 第一节 熟制的作用和标准 第二节 蒸、煮 第三节 炸、煎 第四节 烤、烙第六章 各类面点制作法 第一节 水面制品制作法 第二节 酵面制品制作法 第三节 油酥、膨松、蛋面制品制作法 第四节 米、米粉制品制作法 第五节 其他制品制作法

<<实用面点制作技术>>

章节摘录

插图

<<实用面点制作技术>>

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>