

<<中式糕点工艺及配方>>

图书基本信息

书名：<<中式糕点工艺及配方>>

13位ISBN编号：9787508276533

10位ISBN编号：7508276531

出版时间：2012-9

出版时间：金盾出版社

作者：朱维军 编

页数：174

字数：110000

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>

<<中式糕点工艺及配方>>

内容概要

朱维军主编的《中式糕点工艺及配方》内容包括中式糕点的特点及分类、中式糕点加工原辅材料、中式糕点工厂设计、中式糕点设备选择、中式糕点加工技术、中式糕点成型与装饰技艺、中式糕点加工实例等。

《中式糕点

工艺及配方》是一本关于中式糕点加工实用性、普及性、科学性俱佳的参考书。

内容新颖，文字通俗易懂，适合城乡居民、糕点作坊、饮食公司专业技术人员阅读，亦可供相关专业院校师生参考。

<<中式糕点工艺及配方>>

书籍目录

第一章 概述

第一节 中式糕点的涵义与分类

- 一、中式糕点的涵义
- 二、中式糕点的特点
- 三、中式糕点的分类

第二节 中式糕点消费需求和 directions

- 一、中式糕点消费市场特点
- 二、中式糕点需求预测
- 三、中式糕点行业的发展方向

第二章 中式糕点加工原辅材料

第一节 中式糕点加工原料

- 一、面粉
- 二、米粉
- 三、杂粮

第二节 中式糕点加工辅料

- 一、糖
- 二、油脂
- 三、其他辅料
- 四、中式糕点中常用的添加剂
- 五、中式糕点强化剂
- 六、中式糕点加工中的用水要求

第三章 中式糕点工厂设计

第一节 中式糕点工厂设计

- 一、中式糕点工厂设计的特点
- 二、中式糕点工厂组成
- 三、厂内各组成部分布置的原则

第二节 中式糕点加工的卫生要求

- 一、加工场所的卫生要求
- 二、原材料及成品的卫生要求
- 三、生产设备的卫生要求
- 四、生产人员的卫生要求

第四章 中式糕点设备选择

第一节 和面设备

- 一、和面机结构
- 二、操作步骤
- 三、和面机操作注意事项
- 四、和面机常见故障处理

第二节 油炸设备

- 一、油炸设备的结构
- 二、操作方法

第三节 烘烤设备

- 一、煤炉
- 二、电烤炉
- 三、链条炉

第四节 其他小型工具

<<中式糕点工艺及配方>>

- 一、量杯、量匙
- 二、称量工具
- 三、其他工具

第五章 中式糕点加工技术

第一节 中式糕点生产的基本操作

- 一、原料配备
- 二、面团调制技术
- 三、馅料的配制技术
- 四、包馅及成型技术
- 五、熟制技术

第二节 中式糕点加工工艺

- 一、酥类中式糕点的加工工艺
- 二、酥皮类中式糕点的加工工艺
- 三、蒸制糕点的加工工艺
- 四、油炸糕点的加工工艺
- 五、熟粉中式糕点生产工艺

第六章 中式糕点成型与装饰技艺

第一节 中式糕点成型的类型及原则

- 一、中式糕点的传统基本形态
- 二、中式糕点形态特征
- 三、糕点成型基本原则

第二节 成型技艺

- 一、手工成型法
- 二、模具成型方法
- 三、机器成形法

第三节 中式糕点装饰的作用及分类

- 一、中式糕点装饰的作用
- 二、中式糕点装饰的分类

第四节 中式糕点装饰原料

- 一、装饰料的挑选原则
- 二、装饰料的选料要求

第五节 器皿在中式糕点装饰中的运用

- 一、中式糕点装饰中使用的常用器皿
- 二、中式糕点装饰中使用器皿应注意的问题

第六节 中式糕点制品的围边装饰艺术与技巧

- 一、中式糕点围边装饰艺术的分类
- 二、中式糕点围边装饰技巧

第七章 中式糕点加工实例

第一节 烘烤制品

- 一、核桃酥
- 二、京式冰花酥
- 三、苏氏香蕉酥
- 四、广式德庆酥
- 五、广式薄脆饼
- 六、苏式金钱饼
- 七、广式千层酥
- 八、京式状元饼

<<中式糕点工艺及配方>>

- 九、猪油松子酥
- 十、莲蓉甘露酥
- 十一、提浆月饼
- 十二、福建礼饼
- 十三、京式自来红月饼
- 十四、苏式豆沙酒酿饼
- 十五、绍兴香糕
- 十六、黄桥烧饼
- 十七、瑞士鸡蛋卷

第二节 油炸制品

- 十八、酥盒子
- 十九、莲蓉酥角
- 二十、开口笑
- 二十一、炸大排岔
- 二十二、枇杷梗
- 二十三、一晶烧饼
- 二十四、馓子麻花

第三节 蒸煮制品

- 二十五、百果蛋糕
- 二十六、马蹄糕
- 二十七、猪油百果糕
- 二十八、白蜂糕
- 二十九、百果松糕
- 三十、元宵
- 三十一、食珍桔红糕
- 三十二、八珍糕
- 三十三、四色片糕
- 三十四、小窝头
- 三十五、艾窝窝
- 三十六、淮安汤包
- 三十七、蚝油叉烧包
- 三十八、马蹄花卷
- 三十九、圆顶糖包
- 四十、重阳糕

第四节 其他小食品

京式点心

- 四十一、豌豆黄
- 四十二、芸豆卷
- 四十三、萨其马

苏式点心

- 四十四、小笼馒头
- 四十五、三丁包子
- 四十六、五色玉兰饼
- 四十七、翡翠烧卖

广式点心

- 四十八、小凤饼

参考文献

<<中式糕点工艺及配方>>

章节摘录

版权页：插图：五、熟制技术 中式糕点熟制是指运用各种加热技法，使中式糕点生坯（半成品），成为色、香、味、形、质、养等俱佳熟制品的全过程。

熟制工艺是中式糕点制作工艺流传的最后一道工序，也是非常关键的一道工艺。

熟制效果的好坏对成品质量影响很大，也是制品的产品属性和食品属性双重性质的形成的关键因素。在饮食行业，有一句俗语：“三分做，七分火”，可以充分说明，成熟技艺在中式糕点制作中占有十分重要的地位。

第一，制品成熟后更符合营养卫生要求。

中式糕点制品在成熟过程中，通过各种加热方法，对制品起到了一个消毒杀菌的作用，有害微生物被消灭，甚至一些有害的化学残留物质也被有效分解，使得食用者身体健康得到保障。

第二，形成中式糕点制品的色泽。

虽然中式糕点成品的色泽和中式糕点使用原料本身的颜色有很大关系，但是，有相当一部分中式糕点制品的色泽是在熟制后形成的。

如经过煎、炸、烤的制品，往往形成金黄的诱人色泽，形成制品特有的风味。

第三，形成中式糕点制品的质感。

中式糕点制品的质感，往往在合理的熟制后才可以形成。

如产品生坯蒸熟后形成松软的口感，水饺面条煮熟后形成滑爽韧劲的口感，锅贴煎制成熟后形成外酥脆内鲜嫩的质感等等。

第四，决定中式糕点制品的质量和规格。

合适的成熟技法，是达到产品质量要求的保证，焦糊的制品，不仅颜色难看，甚至直接丧失了食品的可食性，没有完全熟透的制品，不仅口感差，甚至埋下了产生疾病的隐患，而很大一部分中式糕点制品，其具体规格的最后形成，往往是成熟之后，如发酵制品，膨松类制品、酥制品等，正确成熟后会使得制品形态饱满而自然，达到产品质量规格要求。

中式糕点熟制工艺中经常使用的传热介质有水、水蒸气、油、空气、金属等。

一是以水为介质的传热。

水是最普通、最常用的一种传热介质，在中式糕点制作中应用极为广泛。

中式糕点熟制工艺中以水为介质传热的熟制方法主要是煮制成熟法。

二是以水蒸气为介质的传热。

蒸汽就是达到沸点而汽化的水。

熟制工艺中以这种传热方式的熟制方法是蒸制成熟法。

三是以油为介质的传热。

油是一种重要的导热介质，具有加热温度高，传热迅速快捷，渗透力强的传热特点，以油为介质进行传热可以轻松达到制品香、脆、酥的效果。

四是以空气为介质的传热。

这种传热方式是以热空气对流的方式对原料进行加热。

以空气为介质的传热，在熟制工艺中经常使用，主要的熟制方法是烤制成熟法。

五是以金属为介质的传热。

以金属为介质的传热，其传热方式是导热，利用锅底的热量把制品制熟。

<<中式糕点工艺及配方>>

编辑推荐

《中式糕点工艺及配方》内容新颖，文字通俗易懂，适合城乡居民、糕点作坊、饮食公司专业技术人员阅读，亦可供相关专业院校师生参考。

<<中式糕点工艺及配方>>

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>