

<<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：9787511608604

10位ISBN编号：7511608604

出版时间：2012-4

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：刘曦

页数：139

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>

<<中式面点制作>>

内容概要

面点有着长期演变过程，虽然它有着一系列复杂的工艺程序和纷繁的花样品种，但我们可以在前人探讨研究和整理的资料中找到并归纳出它的普遍规律，从而得出一般的结论。

面点制作涉及许多自然科学的知识，例如：生物化学、食品化学、营养学等。

因此，面点制作技术是一门多学科的烹饪工艺。

面点具有广泛的内容，概括而论，它是一种营养丰富、色香俱全、味形皆美的方便食品。

就其作用而言，面点既是人们日常生活中，不可缺少的主要食品，又是人们调剂口味的补充食品。

千百年来，人们还把它广泛作用于人际交往之中，成为人们进行交往的一项特殊内容。

<<中式面点制作>>

书籍目录

- 第一章 面点制作的基础知识
 - 第一节 面点概述
 - 第二节 面点的风味流派和特色
 - 第三节 面点常用的设备与工具
- 第二章 面点制作的基本程序
 - 第一节 面点制作程序
 - 第二节 和面、揉面
 - 第三节 搓条、下剂
 - 第四节 制皮、上馅
- 第三章 面团调制
 - 第一节 面团的分类
 - 第二节 各类面团的成团原理
 - 第三节 冷水面团制作实例
- 第四章 膨松面团
 - 第一节 生物膨松法
 - 第二节 化学膨松法
 - 第三节 物理膨松法
- 第五章 制馅
 - 第一节 馅心的作用
 - 第二节 咸馅制作
 - 第三节 甜馅制作
 - 第四节 包馅比例
- 第六章 面点成型技术
 - 第一节 抻、切、削、拨
 - 第二节 叠、摊、擀、按
 - 第三节 揉、包、卷、捏
 - 第四节 钳花、模具、滚粘、镶嵌
- 第七章 熟制
 - 第一节 面点熟制作用与导热方法
 - 第二节 煮、蒸熟制技术
 - 第三节 能保持原料的营养成分和形态
 - 第四节 炸、煎熟制技术
 - 第五节 烤制熟制技术
 - 第六节 烙、微波熟制工艺
- 第八章 面点与宴席的组合原则
 - 第一节 民族饮食习惯
 - 第二节 面点组合的意义和运用
 - 第三节 宴席面点配置要领
- 参考文献

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>