第一图书网, tushu007.com

<<巧做家常面点>>

图书基本信息

书名：<<巧做家常面点>>

13位ISBN编号：9787533147891

10位ISBN编号：7533147898

出版时间：2007-11

出版时间：山东科学技术出版社

作者：张淼，杨春丽 编著

页数：256

字数：180000

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

内容概要

随着人们生活水平和营养意识的不断提高，许多家庭对面食的要求已不是满足于“吃饱”，而是要求面食逐渐向多样化、多口味、营养丰富发展。
许多家庭希望改变以馒头、米饭、面条为主的传统膳食，增加面食和点心的花样，使家庭面点的品种、形色、口味、营养越来越丰富。
为了满足广大烹饪爱好者学习和掌握多种面点制作技术，我们将专业制作技术、家庭面点的特点与营养知识相结合，精心编写了这本《巧做家常面点》。
书中在用料和制作方法上灵活多变，制作出来的面点其特点、味道不尽相同，方便读者根据不同的成熟方法、不同的口味和不同的需要，制作出适合家人的面食和点心。
　本书以通俗的文字、详实的内容介绍了400多例精美的家庭面点的制作方法。
原料取材容易，用料准确，制作简便，经济实用，味美可口，再配以营养方面的知识，辅以图片，教您轻轻松松制作出营养丰富的面点美食。
　本书是家庭面点爱好者的一本实用性参考书，也可供餐饮业同行们阅读参考。

作者简介

张淼，1976年10月生于济南。
现为济南大学旅游学院烹饪与营养教育专业教师；面点高级技师；济南市面点大师；山东省职业技能鉴定面点考评员；山东省烹饪餐饮业一级评委；山东省膳艺名师。
曾获第四届全国烹饪技术比赛个人赛面点项目银牌奖；山东省烹饪技术比赛面点单项赛第一名

<<巧做家常面点>>

书籍目录

前言上篇 家庭面点制作基础知识和面 常用面团及制作　冷水面团　温水面团　热水面团　酵母膨松面团　化学膨松面团　物理膨松面团　水汕酥皮面团　酵面酥皮面团　蛋面酥皮炎面团　米粉面团　淀粉类面团　杂粮类面团　豆类面闭　根茎果蔬类面团　蛋和面团　鱼虾茸面团 和面注意事项揉面 揉面的技法 揉面注意事项 搓条　搓条的方法　搓条注意事项 下剂　下剂的手法　下剂注意事项 制皮　制皮的方法　制皮注意事项 上馅　上馅的方法　上馅注意事项 包馅比例　成形　搓　卷　包　捏　抻　切　削　拨　擀　叠　摊　按　滚沾　钳花　模具 熟制　熟制的作用　熟制的标准　熟制方法中篇 家庭面点制作实例下篇 粗粮细做附录

章节摘录

版权页：插图：左手持皮也随着右手不断推轧而向左移动。
转动时用力要均匀，才能擀成中间稍厚、四周薄而边上翘、形圆如碟的面皮（有的地方称为碗形圆皮）。
平展擀皮：将面剂按成扁圆形，进行平面擀制，使面剂逐渐展开，成为符合制作要求的皮坯。
（2）双杖擀法：是用两根擀面杖擀皮的方法。
操作时先把剂子按扁，以双手按住擀面杖，压住剂子先向右前方向，然后向左向后旋转。
擀时两手用力要均匀，两根擀面杖要平行靠拢，勿使其分开，并注意擀面杖的着力点。
此法擀成的面皮适合制作水饺、蒸饺、汤包、小笼包子等。
2.烧卖皮擀法烧卖皮要求擀成中间略厚，形圆，边有皱褶，行业中称为“荷叶边”、“金钱底”。
擀制烧卖皮有两种擀面杖：一种是通心橄榄槌（又叫走槌）；另一种是中间粗两头细的橄榄杖。
通心槌擀法：先将剂子按扁按圆，平放在案板上，撒上干面粉，然后压上通心槌，双手拿住通心槌的两端，右手向下用力压住剂子边缘，向前一推，向后一拉，边擀边转。
擀时掌握压剂子的着力点，两手用力要均衡。
重复前一动作，来回转动，就能压出中间略厚，四周皱起花边的烧卖皮。
橄榄杖擀法：这是一种中间粗、两头细的橄榄杖，擀时先将剂子按扁，放在案板上，然后左手按住擀面杖的左端，右手按住擀面杖的右端，双手配合擀制。
擀时面杖的着力点放在边上，右手用力推动，边擀边转，使皮子随之转动，并形成波浪纹的荷叶边形。
擀时用力要均匀，同时要擀得圆，擀得均匀，但不能将皮子边擀破。
3.馄饨皮擀法（大擀面杖擀法）这种擀法与上述两种擀法不同，不是分摘成小剂子，而是将大块面团用大擀面杖擀。
其手法是先把面团揉匀、揉圆，双手拿擀面杖压在面团上，向前一推向后一拉，使面团向四周均匀擀开成面皮，然后把面皮包卷在面杖上，双手掌根压面，向前推滚，每推滚一次，面团就变大变薄一次，把它打开，撒上千粉，防止粘连，再包卷起来，继续向前推滚。
推滚时双手用力要匀，并向两端伸展一次，以保持每个部位厚度一致。
每次打开包卷，都要转一下面团的位置，才能擀匀。
这样推滚，打开，撒粉，卷起，继续推滚，直至面团擀成又薄又匀的大片，然后叠成数层，用刀切成梯形、三角形或方形的小块，即成馄饨皮。
叠成数层后，切成均匀的细条，就是刀切面（手擀面）。
其他如大饼等也是这样擀成大片（但比较厚），均匀抹上油、盐、麻酱等，卷起成条，盘起来再擀成圆形，即成生坯。
敲皮是一种比较特殊的制皮方法，是用面棍在原料上轻轻敲击，使剂子慢慢展开成坯皮。
要求用力均匀，轻重得当，使皮子平整、厚薄均匀。
如鱼皮馄饨等制皮方法即属此法。

编辑推荐

《巧做家常面点》是由山东科学技术出版社出版的。

第一图书网, tushu007.com

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