

<<面点制作技术大全>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术大全>>

13位ISBN编号：9787533158590

10位ISBN编号：7533158598

出版时间：2012-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：杨春丽，张淼 主编

页数：591

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>

<<面点制作技术大全>>

内容概要

《面点制作技术大全:专业面点师必备宝典(第2版)》概述了面点的概念及起源,逐节介绍了面点制作的设备和工具,常用原料选用知识,面点馅料,面点面团分类与调制,宴席面点设计等面点制作的每一环节及涉及的相关方面的知识。

<<面点制作技术大全>>

书籍目录

第一章 概述

第一节 面点的概念及起源

- 一、面点的概念
- 二、面点的起源

第二节 面点在饮食中的地位和作用

第三节 面点主要风味流派

- 一、京式面点的形成和特色
- 二、苏式面点的形成和特色
- 三、广式面点的形成和特色

第四节 面点的分类及特点

- 一、中式面点的分类及特点
- 二、西式面点的分类及特点

第二章 面点制作的设备和工具

第一节 面点制作的设备及其用途

- 一、和面机
- 二、多功能搅拌机
- 三、多用压面机
- 四、烤箱
- 五、醒发箱
- 六、蒸箱
- 七、电饼铛
- 八、起酥机
- 九、馒头机
- 十、斩拌机
- 十一、磨浆机
- 十二、磨粉机
- 十三、饺子机
- 十四、绞肉机
- 十五、拌馅机
- 十六、电磁灶
- 十七、微波炉
- 十八、电冰箱
- 十九、面案
- 二十、炉灶
- 二十一、电炸炉

第二节 面点制作的工具及其用途

- 一、灶台工具
- 二、面案上的一般常用工具
- 三、面点成形用的工具
- 四、其他用具

第三节 设备、工具的使用与注意事项

- 一、设备、工具的使用与注意事项
- 二、机械设备的保养
- 三、常用工具的保养

第三章 常用原料选用知识

<<面点制作技术大全>>

第一节 坯皮原料

- 一、麦类
- 二、米类
- 三、杂粮类

第二节 制馅原料类

- 一、肉类
- 二、水产类
- 三、干料类
- 四、蔬菜类
- 五、蕈类
- 六、来类及豆制品
- 七、果品类
- 八、花类
- 九、凝冻剂

第三节 调味原料和辅助原料

- 一、食用油脂
- 二、糖
- 三、盐
- 四、蛋品
- 五、乳品
- 六、酱油
- 七、食醋
- 八、黄酒
- 九、味精
- 十、胡椒
- 十一、咖喱粉
- 十二、甜酱
- 十三、酒酿
- 十四、花椒
- 十五、八角
- 十六、孜然
- 十七、辣椒
- 十八、葱、姜、蒜
- 十九、食品添加剂
- 二十、水

第四章 面点馅心

第一节 概述

- 一、馅心的特点
- 二、制馅的重要性
- 三、制馅的要求
- 四、馅心的分类

第二节 馅心的制作工艺

- 一、咸味馅
- 二、甜馅
- 三、咸甜馅
- 四、包馅比例

第五章 面点制作技术

<<面点制作技术大全>>

第一节 面点制作基础操作工艺

- 一、和面
- 二、揉面
- 三、搓条
- 四、下剂
- 五、制皮
- 六、上馅

第二节 成形的工艺

- 一、造型手段
- 二、造型方式

第六章 面点的熟制

第一节 基础知识

- 一、熟制的作用
- 二、熟制的传热方式
- 三、熟制的质量标准

第二节 蒸

- 一、蒸制成熟原理
- 二、蒸制品特点
- 三、蒸制操作方法

第三节 煮

- 一、煮制成熟原理
- 二、煮制品特点

第四节 烤

第五节 炸

第六节 烙

第七节 煎

第八节 复加热

第七章 面点面团分类与调制

第一节 面团的概念、作用及分类

第二节 面团的形成

第三节 水调面团及品种举例

第四节 膨松面团及品种举例

第五节 油酥面团及品种举例

第六节 米和米粉面团及品种举例

第七节 其他面团及品种举例

第八章 宴席面点设计

第一节 宴席面点概述

第二节 宴席面点配备

第三节 面点成本核算

第四节 宴会点心成本核算

附录

章节摘录

版权页：第一章 概述第一节 面点的概念及起源 一、面点的概念面点是“面食”和“点心”的总称面点因其所用原料主要是白色的面粉和米粉，故行业中俗称“白案”或“面案”。

白案制品有面食、米食、面制点心、米制点心等。

概括地说：从狭义上讲，面点是指以各种粮食（米、麦、杂粮）为主料，以油、糖和蛋为辅料；以蔬菜、肉品、水产品、果品为馅料；经过精细选料、面团调制、制馅、成形和熟制工艺，制成具有一定色、得、味、形的各类食品。

从广义上讲，面点则可包括用米、麦和杂粮制成的糕、团、饼、面、包、饺、酥、饭、粥等，统称为米、面制品。

二、面点的起源中国的面点有着悠久的历史。

在上古时代，人们还不民生得种植粮食作物之前，是以渔猎和采集野生植物的果实、种子及块根嫩茎叶为生。

直至六七千年前的新石器时代，人类才学会了栽培粮食作物。

自此以后，粮食作物的品种和产量不断发展，于是我国古代人民赖以养生的主要仪器即转变为粮食作物为主，并逐步开始发展了面点制作技术。

<<面点制作技术大全>>

编辑推荐

《面点制作技术大全:专业面点师必备宝典(第2版)》由山东科学技术出版社出版。

<<面点制作技术大全>>

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>