

## <<中式面点师>>

### 图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787534939013

10位ISBN编号：7534939011

出版时间：2008-3

出版时间：河南省劳动和社会保障厅 河南科学技术出版社 (2008-03出版)

作者：河南省劳动和社会保障厅 编

页数：124

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>

## <<中式面点师>>

### 内容概要

《中式面点师》以专业理论够用、突出操作技能和职业能力要求三方面的内容为重点，分十章对面点概述、面点制作的基本原料、面点加工器具与设备、面团调制、馅料调制、面点的成形工艺、熟制工艺、面点与宴席的组合原则、面点成本及卫生与安全等内容作了介绍。

## &lt;&lt;中式面点师&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 面点概述第一节 面点的含义与分类一、面点的含义二、面点制作的地位和作用三、面点的分类四、面点的特点第二节 面点的风味流派和特色一、京式面点二、苏式面点三、广式面点四、川式面点五、晋式面点第三节 面点的一般工艺流程一、面点制作的一般程序二、面点品种制作工艺流程第四节 中国面点发展简史一、萌芽阶段二、形成阶段三、发展阶段四、成熟阶段五、繁荣阶段六、发展提高阶段思考题第二章 面点制作的基本原料第一节 坯料原料一、小麦粉二、稻米粉三、杂粮及其他粉料第二节 制馅原料一、肉类二、蔬菜类三、水产类四、果仁、蜜饯和干果第三节 水一、水质对面点的影响二、水在面点制作中的作用第四节 调辅料一、油脂二、糖类三、蛋品四、乳品五、食盐第五节 食品添加剂一、着色剂二、膨松剂三、甜味剂四、食品香料五、乳化剂六、增稠剂思考题第三章 面点加工器具与设备第一节 面点器具一、案台二、案台器具三、灶台器具第二节 面点机械与设备一、原料处理设备二、机械成形设备三、加热熟制设备四、制冷及恒温设备五、包装与储藏设备六、设备和工具的使用养护思考题第四章 面团调制第一节 面团概述一、面团分类及成团原理二、面团调制的基本方法三、影响面团形成的因素第二节 各类面团的形成机制与特点一、水调面团二、膨松面团三、油酥面团四、米粉面团五、杂粮与其他面团思考题第五章 馅心调制第一节 馅心制作的特点及作用一、馅心制作的特点二、馅心的作用三、制馅的工艺要求第二节 咸馅制作工艺一、素馅二、荤馅三、荤素馅四、三鲜馅第三节 甜馅制作工艺一、糖油馅二、泥蓉馅三、果仁蜜饯馅第四节 馅心的调香原理一、馅心香气的形成二、调香原理三、保香方法第五节 包馅面点的皮馅比例与要求一、轻馅品种二、重馅品种三、半皮半馅品种思考题第六章 面点的成形工艺第一节 成形前的基础操作技法一、搓条二、下剂三、制皮四、上馅第二节 手工成形法一、抻二、切三、削四、拨五、摊六、擀七、叠八、按九、搓十、卷十一、包十二、捏第三节 器具成形法一、模具成形法二、钳花成形法三、滚沾成形法四、挤注成形法思考题第七章 熟制工艺第一节 面点熟制作用与导热方法一、面点熟制的作用二、热量传递方式三、不同传热介质的物理性能第二节 煮、蒸熟制技术一、煮制工艺二、蒸制工艺第三节 炸、煎熟制技术一、炸制工艺二、煎制工艺第四节 烤制熟制技术一、烤制的成熟原理二、烤制过程中发生的变化三、烤制法的技术要点四、烤制的操作方法第五节 烙、微波熟制工艺一、烙制工艺二、微波加热工艺思考题第八章 面点与宴席的组合原则第一节 中华民族饮食文化概要一、饮食习俗二、宗教信仰与饮食三、节日面食第二节 宴席面点配置一、面点在宴席中的地位二、宴席面点的配备原则三、宴席面点配备实例第三节 面点的组合与配套一、避雷同二、多样化三、能呼应四、成格局思考题第九章 面点成本及卫生与安全第一节 面点成本的核算一、成本的概念二、成本核算的概念三、面点成本的构成四、原料的单位成本、单价和总成本五、出成率六、净料成本核算七、单一面点的成本核算第二节 食品卫生知识一、卫生法律知识二、食具卫生要求三、个人卫生要求第三节 食品生产安全管理一、坚持食品加工、销售饮食企业卫生“五四”制二、建立健全各项生产管理制度三、易燃易爆品的使用与安全思考题第十章 面点示范教学实例一、水调面团运用实例二、膨松面团运用实例三、油酥面团运用实例四、米粉面团运用实例五、其他类面团运用实例主要参考文献

<<中式面点师>>

编辑推荐

<<中式面点师>>

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>