

<<教您学面点制作>>

图书基本信息

书名：<<教您学面点制作>>

13位ISBN编号：9787537729215

10位ISBN编号：7537729212

出版时间：2007-3

出版时间：山西科学技术

作者：薛星

页数：168

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>

## <<教您学面点制作>>

### 内容概要

《福寿老人生活向导丛书》以科学生活为理念，极为细腻地体现出独特的人文情怀，由国内九大知名老年大学合力打造而成，以26册的规模，涵盖了书画、烹饪、保健、心理健康、养生、网络等众多方面的内容，是一套体现时代性、实用性、科学性、趣味性的一套老年读物。

既可作老年大学基础课程教材，又是馈赠老人的佳选。

本书在编写过程中充分体现了科学性、实用性、通俗性和趣味性，体现了多年来的教学体会，以专业理论支持，力求工艺简便，可操作性，编写了各类面点、小吃近二百种，力求精确。

本书是天津市老年大学面点班的专业用书，经多年教学实践，从理论到实践，从大众化到特殊风味品种的制作进行了讲述，内容全面，通俗易懂，深受中老年人的欢迎。

此次篇写《福寿老人生活向导丛书·教您学面点制作》增加了一些实用性、时代感较强的品种制作方法，并注明制作要点和质量标准，同时还增添了原材料的营养知识和保健粥的食疗作用，此书可用于面点专业的培训教材，作为中老年人丰富生活和动手制作的技术指导，也可作为老年人学校的基础读物。

## <<教您学面点制作>>

### 书籍目录

第一讲 概述 第一节 面点概念及发展史 第二节 面点的地位和特点第二讲 面点的原料知识 第一节 选用原料的原则 第二节 原料的分类及营养价值第三讲 面点制作的设备与工艺 第一节 面点工具设备及用途 第二节 机械、电、气设备使用及养护知识第四讲 面点基本技能与操作 第一节 面点基本技能的重要性 第二节 和面工艺及操作程序 第三节 揉面工艺技巧第五讲 面团调制工艺 第一节 面团的概念 第二节 面团的分类第六讲 水调面团工艺 第一节 水调面团的形成原理及性质 第二节 冷水面团工艺 第三节 热水面团工艺 第四节 温水面团工艺第七讲 膨松面团工艺 第一节 膨松面团的形成原理及性质 第二节 膨松面团的调制方法、特点与用途第八讲 油酥面团工艺 第一节 油酥面团的形成与起酥原理 第二节 油酥面团的调制方法、特点与用途第九讲 米粉面团工艺 第一节 米粉面团形成原理及性质 第二节 米粉面团的调制方法等十讲 其他面团工艺 第一节 澄粉面团工艺 第二节 薯类、豆类面团工艺 第三节 果蔬类、蛋类面团工艺 第四节 鱼、虾类面团工艺第十一讲 制馅工艺第十二讲 成形工艺第十三讲 成熟工艺第十四讲 西式面点工艺第十五讲 面点制作实例第十六讲 家庭面点的设计和组合

<<教您学面点制作>>

编辑推荐

《教您学面点制作》由山西科学技术出版社出版。

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>