

<<川点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<川点制作技术>>

13位ISBN编号：9787540803438

10位ISBN编号：7540803436

出版时间：2003-3

出版时间：马素繁 四川出版集团，四川教育出版社 (2008-08出版)

作者：马素繁 编

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>

## <<川点制作技术>>

### 内容概要

《川点制作技术》重点讲述面食制作的基础知识和基本操作技术与方法，以及面点的实例。突出地介绍了川点制作的独特风格与技艺。这次修订作了补充，在附录中增写了粥的品种。

## <<川点制作技术>>

### 书籍目录

第一章 概述第二章 面点制作的设备和工具第一节 主要设备第二节 常用工具第三节 常用的炊事机械第三章 面点的原料和制作要领第一节 面点的主要原料第二节 面点的辅助原料第三节 食品添加剂第四节 面点的制作要领第四章 面团调制的基础知识第一节 水调面团第二节 发酵面团第三节 水油面团第四节 油酥面团第五节 蛋液面团第六节 米食面团及其他糕面团第五章 面条和面臊的制法第一节 面条的几种制法第二节 面汤和面臊的制法第六章 制馅第一节 馅的特点及其作用第二节 咸馅制作第三节 甜馅制作第七章 面点的成型与成熟第一节 面点成型的基本方法第二节 面点的品种及成型成熟二、煮三、炸四、炒五、烤六、烙、烘、煎附录粥

## 章节摘录

插图：(1) 红曲米形状如碎米，外表呈棕红色，质轻脆，断面为粉红色，微有酸味，味淡，易溶于氯仿呈红色，溶于热水、酸、碱溶液，微溶于石油醚呈黄色，溶于苯中呈橘黄色。

使用时应按照我国食品卫生标准规定为“正常生产需要”的使用量。

(2) 虫胶红酸它是一种溶于水溶液的虫胶色素。

为鲜红色粉末，可溶于水、乙醇和丙二醇，但溶解度不大，而且温度愈高，在水中的溶解度愈小。最大使用量为0.1克/千克。

(3) 姜黄素 它为晶体状，不溶于冷水，溶于乙醇、丙二醇，易溶于冰醋酸和碱溶液。

在碱性时呈红褐色，在中性、酸性时呈黄色，有特殊芳香味。

对蛋白质染着性强，能耐光、耐热，但耐铁离子性较差。

在面点中按“正常生产需要”使用，在橘子汁中的用量为35克/千克。

2. 食用合成色素 食用合成色素是用人工方法合成的，它比天然色素色彩鲜艳，坚牢度大，性质稳定，着色力强，并能调制各种色调，成本低廉，使用方便。

但合成色素很多属于煤焦油系统染料，无营养价值，大多数对人体有害，应该少用。

面点中常用的四种食用合成色素介绍如下。

<<川点制作技术>>

编辑推荐

《川点制作技术》为四川教育出版社出版。

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>