

<<特色筵席点心>>

图书基本信息

书名：<<特色筵席点心>>

13位ISBN编号：9787542731098

10位ISBN编号：7542731092

出版时间：2005-5

出版时间：上海科学普及出版社

作者：应东章

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>

## <<特色筵席点心>>

### 内容概要

本书特色之一是有理论、有实际品种的讲解，这在一般介绍面点制作，纯菜谱式的书里是很少见的。从面粉的选择开始到每个品种制作要点的分析都能深入浅出，再配有分解彩图，是真心诚意地将自己的心得和盘托出。

因此，司职面点制作者可以把它当教课书来读。

特色之二是比较新潮。

不少传统品种在内容和形式上被赋予崭新的内涵，市场上最流行的品种大多被收罗进来，不管中式的还是西式的，连国际上刚开始流行的品种也能在书中找到。

相信业界老手也能在此书中找到真金白银。

特色之三是整本书充满美感，从品种的取名到色彩、造型都经过了整体的包装，又借助于精美的彩图和装帧设计，香味扑面而来，令人馋涎欲滴。

细细欣赏把玩，真能品出味外之味。

## <<特色筵席点心>>

### 作者简介

应东章师从两位中国烹饪大师、国家级高级技师沈钰文先生和辛国祥先生。

在先生传、帮、带下，通过系统专业理论的学习，练就了扎实的基本功。多年来潜心钻研点心技术，刻苦学习先进的制作理论，深入研究点心的原料，将多种新原料与传统工艺相结合，不断推出符合市场需求

<<特色筵席点心>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 面粉 一 面粉的功能和营养 二 面粉的选择和分类 三 面粉及面制品的储藏 第二节 酵母 一 酵母的功能和营养 二 酵母的种类和选用 三 影响酵母活性的主要因素 四 酵母的使用和鉴别 第三节 砂糖 一 砂糖的功能 二 砂糖的用量对面团的影响 第四节 油脂 一 油脂的功能 二 油脂的种类及选用 三 油脂的储藏 第五节 食盐 一 食盐的功能 二 食盐的使用第二章 面团调制 第一节 澄粉面团 一 掌握调制面图的方法是制作的基础 二 烫制澄粉面团的要点 三 澄粉面团制法步骤 四 特别提示 五 出现现象与常见问题分析 第二节 油酥面团 一 巧用面粉制作出品质精良的点心 二 掌握正确的炉温,提高点心的品质 三 酥皮制法 四 特别提示 五 出现现象与常见问题分析 第三节 膨松面团 一 选择面粉是制作膨松点心的关键 二 辅助使用决定点心的风味 三 面团温度的控制 四 膨松面团制法步骤 五 特别提示 六 出现现象与常见问题分析 第四节 水调面团 一 高筋粉是制作水调点心的理想选择 二 合理用水是制作水调点心的关键 三 沸水面团制法步骤 四 特别提示 五 出现现象与常见问题分析 第五节 米粉面团第三章 筵席点心精选

<<特色筵席点心>>

章节摘录

插图

<<特色筵席点心>>

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>