

<<中国面点>>

图书基本信息

书名：<<中国面点>>

13位ISBN编号：9787543931220

10位ISBN编号：7543931222

出版时间：2007-4

出版时间：上海科文

作者：张仁庆

页数：267

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>

<<中国面点>>

内容概要

中国面点在烹饪行业中是人人熟悉、易学易懂的技术。

但是要在短时间内学到真正的本领，就要有通俗易懂、深入浅出的好读物，读物的编写靠技术人才。本书就是从事烹饪教学多年的教职人员结合多年的教学实践经验而编写的一本通俗易懂、深入浅出的好读物。

本书全面系统地介绍了面点的基础知识、制作面点的技术要领、面点熟制技术、制馅工艺、水饺馅、包子馅以及各类面点制作技法等方面的内容。

本书通俗易懂、知识全面，适合于专业人士、家庭、烹饪爱好者阅读。

书籍目录

第一章 面点的基础知识 第一节 面点的概述 一、面点的概念 二、面点的起源与发展 三、面点的技术特点 第二节 面点的分类和一般制作程序 一、麦类制品 二、米类制品 三、杂粮和其他原料制品 第三节 面点常用的设备与工具 一、面点常用的设备 二、面点常用工具 三、面点设备与工具的保养 第四节 面点原料常识 一、选用原料的原则 二、主要原料 三、制馅原料 四、调味原料和辅助原料 第二章 制作面点的技术要领 第一节 和面 第二节 揉面 第三节 搓条 第四节 下剂 第五节 制皮 第六节 上馅 第七节 面点成型工艺 一、卷 二、包 三、捏 四、切 五、按 六、叠 七、剪 八、模具成型 九、滚沾 十、镶嵌 第三章 面点熟制技术 第一节 熟制的作用和标准 一、熟制的作用 二、熟制的质量标准 第二节 蒸、煮 一、蒸 二、煮 第三节 炸、煎 一、炸 二、煎 第四节 烤、烙 一、烤 二、烙 第四章 制馅工艺 第五章 水饺馅 第六章 包子馅 第七章 各类面点制作技法 后记

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>