

<<面点王>>

图书基本信息

书名：<<面点王>>

13位ISBN编号：9787546403359

10位ISBN编号：7546403359

出版时间：2011-1

出版时间：成都时代出版社

作者：李国英

页数：123

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>

## 内容概要

《面点王》分四部分对面点的种类、制作、吃法进行了全面的剖析：第一部分主要从发展历程，京式、苏式、广式三大中式面点流派的风格特色，中式面点的各个分类标准、原料常识、常用设备及工具等各个方面叙述了中式面点的基本知识；第二部分主要从实用技术操作的角度讲解了面点制作的基本技能——和面、揉面、搓条下剂、制皮、上馅、成型；第三部分则介绍了面点的灵魂——馅心的制作工艺，包括生、熟、成、甜四种馅；第四部分则以案例分析的方式全程解析了包子、馒头、花卷、春卷、饺子、馄饨、饼、火烧、馍、烧卖等13大类不同风味面点食品的加工方法、要点及其所需要的原料。

本书共精选140例中华南北风味面点，完全图解让您一看就会，看图跟做更是简单；专业烹饪师的提点，解决面点制作难题。

如果您是一点基础都没有的初学者，我们详尽的介绍能让您很快掌握制作的要领，轻松做出美味面点；如果您已经是制作面点的老手，相信我们为您呈上的新鲜花样，一定会让您大开眼界，跃跃欲试。

## 作者简介

李国英，高级国家营养师、高级烹饪教师、国家面点师考评员、深圳市劳动局注册教师、中式面点技师、高级西式面点师、深圳职业训练学校面点高级教师。

## &lt;&lt;面点王&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 中式面点——让视觉与味觉共享佳肴

- 一、中式面点的发展历程——历史悠久、种类繁多
- 二、三大风味流派竞风流
- 三、六大分类各不同
- 四、原料常识早知道
- 五、常用设备与工具大有作为

## 第二章 基本操作技术——功夫好，味才美

- 一、和面
  - 1.冷水面团
  - 2.开水面团
  - 3.温水面团
- 二、揉面
  - 1.揉制法
  - 2.擦制法
  - 3.搋制法
- 三、搓条下剂
  - 1.搓条
  - 2.下剂
- 四、制皮
  - 1.按皮
  - 2.擀皮
  - 3.压皮
  - 4.拍皮
  - 5.摊皮
- 五、上馅
  - 1.生馅包上法
  - 2.熟馅拢上法
- 六、面点成型
  - 1.卷
  - 2.包
  - 3.捏、切
  - 4.按、叠、剪

## 第三章 馅心工艺——精心精制，风味各异

- 一、制作生成馅
  - 1.鲜肉馅
  - 2.菜肉馅
  - 3.虾肉馅
- 二、制作熟咸馅
  - 1.叉烧馅
  - 2.三丁馅
- 三、制作生甜馅
  - 1.麻蓉馅
  - 2.五仁馅
- 四、制作熟甜馅
  - 1.豆沙馅

<<面点王>>

2.奶黄馅

第四章 中式面点140例——味美，鲜香

一、包子

肉包

叉烧包

猪肉白菜包

虾肉包

狗不理包子

灌汤包

牛肉包

羊肉包

菜包

素菜包

香菇素菜包

酸菜包

卷心菜肉包

广式生煎包

水晶青菜包

其他

豆沙包

芝麻蓉甜包

菊花包

奶黄包

小笼包

生煎包

蟹黄包

芋香包

二、馒头

白馒头

金银馒头

荞麦馒头

双色馒头

玉米馒头

菠菜馒头

奶油小馒头

窝窝头

三、花卷

葱花卷

蔬菜番茄卷

双色花卷

金银花卷

糯米卷

鸳鸯卷

四、春卷

韭菜春卷

三鲜土豆卷

三丝春卷

<<面点王>>

虾仁春卷

五、饺子

青菜猪肉水饺

猪肉韭菜水饺

韭菜鸡蛋水饺

荠菜水饺

元宝水饺

菠菜水饺

白萝卜羊肉饺

牛肉饺

西红柿牛肉水饺

水晶韭菜蒸饺

三鲜饺子

水晶玉米蒸饺

虾饺

羊肉饺子

煎饺

咸水饺

六、馄饨

菠菜馄饨

猪肉白菜馄饨

三鲜云吞

胡萝卜馄饨

龙抄手

炸鸡丝云吞

七、面条

阳春面

三鲜面

担担面

牛肉拉面

臊子面

猪骨汤拉面

海鲜面

羊肉炒面

炸酱面

四川凉面

西红柿牛肉打卤面

陕西凉皮

广东捞面

热干面

新疆拌面

福建拌面

八、饼

大饼

南瓜饼

鸡蛋饼

葱油饼

<<面点王>>

牛肉饼  
小煎饼  
韭菜盒子  
煎饼馃子  
印度飞饼  
老婆饼  
冬蓉饼  
千层饼  
榴莲饼  
生粒饼  
金丝饼  
麻蓉糯米饼  
玉米饼  
菠菜锅盔

酥饼

核桃酥  
杏仁酥  
和味酥  
叉烧酥  
豆沙酥  
花生杏仁酥  
椒盐酥  
菊花酥

九、火烧

豆沙火烧  
冬蓉火烧  
石磨火烧  
椒盐火烧

十、馍

肉夹馍  
羊肉泡馍

十一、糕点

马蹄糕  
绿豆糕  
桂花糕  
山楂糕  
枣糕  
椰汁糕  
黑芝麻糕  
绿茶糕  
玉米红枣糕  
萝卜糕  
千层糕  
双色米糕  
糯米糍

十二、烧卖

糯米烧卖

<<面点王>>

香菇烧卖  
猪肉烧卖  
羊肉烧卖  
蟹黄烧卖  
蟹黄三丁烧卖  
虾仁烧卖  
翡翠烧卖  
炸牛肉烧卖

十三、其他

潮州粉果  
紫薯蛋挞  
麻花  
麻团  
油条  
甜圈  
糍粑  
汤圆  
虾米肠粉  
凉粉



## &lt;&lt;面点王&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：二、三大风味流派竞风流中国各地的面点都有其独特之处。

一般笼统地分为“南味”、“北味”两大风味，由于地域不同，逐渐发展成特点鲜明的京式、苏式、广式三大流派。

京式京式面点以北京为代表，泛指黄河以北的大部分地区（包括山东、华北、东北等）所制作的面点。

代表品种主要有：一品烧饼，清油饼，北京都一处的烧卖，天津包子，清官仿膳肉末烧饼、千层糕、艾窝窝、豌豆黄，清糖饼，混糖饼，单饼等。

京式面点主要以面粉为原料，特别擅长制作面食品。

被称为“四大面食”的抻面、削面、小刀面、拨鱼面，不但制作技术精湛，而且口味爽滑、筋道，深受人们喜爱。

京式的小食品和点心，也很丰富多彩。

在馅制品方面，肉馅多用“水打馅”，佐以葱、姜、黄酱、味精、芝麻油等，口感鲜咸而香，柔软松嫩，风味独特。

扬、淮扬等小流派。

因以江苏为代表，故称苏式面点。

主要代表品种有驰名全国的翡翠烧麦、淮安文楼汤包、扬州富春茶庄的三丁包子等。

江浙一带因处在鱼米之乡，物产极其丰富，为制作多种多样的面点创造了良好的条件。

馅心重视缠冻（即用鸡鸭、猪肉和肉皮熬制成的汤汁冰冻而成），汁多肥嫩，味道鲜美，具有色、香、味俱佳的特点。

苏式面点重调味，味厚、色深、略带甜头，形成独特的风味。

尤其苏州的船点，形态非常多样，常见的有飞禽走兽、鱼虾昆虫、瓜果花卉等，色泽鲜艳，形象栩栩如生，被誉为“食品中的精美艺术品”。

广式广式面点是指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点，以广东为代表，故称广式面点。

广式面点，富有南国风味，自成一格。

代表性的品种有叉烧包、虾饺、莲茸甘露酥、蛋泡蟹肉批、马蹄糕、娥姐粉果、沙河粉等。

近百年来，广式面点又吸取了部分西点制作技术，品种更为丰富多彩，以讲究形态、花色、色泽著称，使用油、糖、蛋多，馅心多样、晶莹，制作工艺精细，味道清淡鲜滑，特别善于利用荸荠、土豆、芋头、山药、薯类及鱼虾等做坯料，制作出多种多样的面点。

<<面点王>>

编辑推荐

《面点王》：精选136例中华南北风味面点，色、香、味俱全、滋味难挡，吃出健康，吃出营养，居家烹调最佳指导，厨师技能提升宝典。

#### 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>