

<<中式面点>>

图书基本信息

书名：<<中式面点>>

13位ISBN编号：9787030343222

10位ISBN编号：7030343220

出版时间：2012-7

出版时间：科学出版社

作者：张丽 编

页数：244

字数：379000

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>

## &lt;&lt;中式面点&gt;&gt;

## 内容概要

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业本西餐烹饪专业系列教材：中式面点》以模块进行总体划分，共8个模块，大致分为理论知识模块和实践技能模块。理论知识模块为面点基础知识（模块一）及面点的组合和装饰（模块八），以独立形式呈现。实践技能模块有面点制作基本技术、水调面团制品、膨松面团制品、油酥面团制品、米及米粉类制品、澄粉面团制品等6个模块，每个模块大多由12个任务组成，每个任务由原料配方、制作过程（文字描述、图片分解）、制作关键、成品特点、知识与能力拓展、知识链接以及练习等组成。

《职业教育“十二五”规划教材·中餐烹饪专业本西餐烹饪专业系列教材：中式面点》可供职业教育五年制、三年制烹饪专业使用，也可供本科学生和餐饮行业的一线厨师参考，还可作为社会烹调爱好者的自学用书。

## &lt;&lt;中式面点&gt;&gt;

## 书籍目录

- 模块一 面点认知
  - 任务一 认识面点
  - 任务二 认识面点原料
  - 任务三 认识面点设备与工具
  - 任务四 操作安全认知
- 模块二 面点制作基本技术
  - 任务一 和面、揉面、搓条、下剂、制皮
  - 任务二 制馅
- 模块三 水调面团制品
  - 任务一 手擀面
  - 任务二 水饺
  - 任务三 馄饨
  - 任务四 四喜饺
  - 任务五 冠顶饺
  - 任务六 兰花饺
  - 任务七 月牙饺
  - 任务八 烧卖
  - 任务九 孔雀饺
  - 任务十 牛头饺
  - 任务十一 蜻蜓饺
  - 任务十二 桃饺
- 模块四 膨松面团制品
  - 任务一 刀切馒头
  - 任务二 脑花卷
  - 任务三 寿桃包
  - 任务四 秋叶包
  - 任务五 提褶中包
  - 任务六 鲜肉小笼包
  - 任务七 清蛋糕
  - 任务八 油条
  - 任务九 月季花包
  - 任务十 贝壳包
  - 任务十一 章鱼包
  - 任务十二 金鱼包
- 模块五 油酥面团制品
  - 任务一 开口笑
  - 任务二 广式月饼
  - 任务三 双麻酥饼
  - 任务四 菊花酥
  - 任务五 眉毛酥
  - 任务六 荷花酥
  - 任务七 葫芦酥
  - 任务八 木瓜酥
  - 任务九 梅花酥
  - 任务十 萝卜酥

<<中式面点>>

任务十一 木桶酥

任务十二 绣球酥

模块六 米及粉类制品

任务一 八宝粥

任务二 鲜肉粽

任务三 粳饭糕

任务四 百果松糕

任务五 枣泥拉糕

任务六 汤圆

## &lt;&lt;中式面点&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（5）抹布要保证每班次严格清洗一次，并晾干。

（6）冰箱内外要保持清洁、无异味，物品摆放有条不紊。

（7）不得在操作内存放私人物品。

（二）工作台的清洗方法（1）先将案板上的面粉清扫干净，并将面粉过箩倒回面桶。

（2）用刮刀将案板上的面污、黏着物刮下并扫净。

（3）用抹布或板刷带水将面案上的黏着物清洗，同时将污水、污物抹入水盆中，绝不能使污水流到地面上。

（三）地面的清洗方法（1）先将地面扫净，倒掉垃圾。

（2）擦拭地面时，要注意擦面案、机械设备、物品柜下面，不留死角。

（3）擦拭地面应采用“倒退法”，以免踩脏刚刚擦拭的地面。

（四）抹布的清洁方法（1）先用洗涤物品洗净抹布。

（2）将抹布放入开水中煮10分钟。

（3）再将抹布放入清水中清洗干净。

（4）将洗净的抹布拧干水分，晾晒于通风处。

（五）面点操作间的卫生制度（1）面点间员工必须持有健康证、卫生培训合格证。

（2）面点间员工必须讲究个人卫生，达到着装标准、工作服清洁，不允许穿着工作服去做与生产经营无关的工作。

（3）原料使用必须符合有效期内的规定，不准使用霉变和不清洁的原料。

（4）面点间食品存放必须做到生熟分开，成品与半成品分开，并保持容器的清洁卫生。

（5）随时注意面案、地面、室内及各种设备用具的清洁卫生，保持良好的工作环境。

（6）每天按卫生分工区域做好班后清洁工作。

操作工具、容器、机械必须做到干净、整洁，接触成品的用具、容器以及抹布等要清洗干净。

二、面点操作安全规程认知（一）用电安全（1）要学习和熟练掌握各种机械设备的使用方法与操作标准，使用各种机械设备时应严格按规程进行操作，不得随意更改操作规程，严禁违章操作。

设备一旦开始运转，操作人员不准随便离开现场。

对于电器设备高温作业的岗位，作业中随时注意机器运转和油温的变化情况，发现意外及时停止作业，并及时上报老师。

遇到故障不准随意拆卸设备，应及时报修，由专业人员进行维修。

<<中式面点>>

编辑推荐

<<中式面点>>

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>