第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

<<中式面点>>

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。

第一图书网, tushu007.com

<<中式面点>>

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

第一图书网, tushu007.com

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 粢饭糕
任务四 百果松糕
任务五 枣泥拉糕
任务六 汤圆

第一图书网, tushu007.com

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）不得在操作间内存放私人物品。
（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）将抹布放人开水中煮10分钟。
（3）再将抹布放人清水中清洗干净。
（4）将洗干净的抹布拧干水分，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。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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