

<<中式面点技艺>>

图书基本信息

书名：<<中式面点技艺>>

13位ISBN编号：9787040260304

10位ISBN编号：7040260301

出版时间：1970-1

出版时间：林小岗、唐美雯 高等教育出版社 (2009-06出版)

作者：林小岗，唐美雯 编

页数：112

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>

## <<中式面点技艺>>

### 前言

《中式面点技艺》第一版自2002年出版以来，因其理论的通俗性和操作的实用性，突出地体现了课程改革、能力本位、弹性学习的教材编写思想，受到了全国中等职业教育烹饪专业广大师生的欢迎。由于职业教育改革与发展，面点制作工艺的不断提高，原有教材的内容有些已不适应教学的需要。因此，我们在本书第一版的基础上进行了必要的修订。

本次修订本着“删旧推新，去繁就简，案例解析，易懂实用，利教利学”的原则，在保持原教材的章节框架的基础上，增加了与教材相适应的图片、各章小结；在每章后增加思考与练习，题型更加多样化，例如设置填空题、选择题、判断题、简答题、案例题、实践题，进一步满足学生们对多形式、多角度练习的需要。

## &lt;&lt;中式面点技艺&gt;&gt;

## 内容概要

《中式面点技艺（第2版）》有7章，内容包括绪论、面点制作基础知识、面团调制技艺、制馅技艺、成形技艺、成熟技艺、宴席面点的组合与运用。

《中式面点技艺（第2版）（烹饪专业）》是在2002年版本的基础上修订而成的。根据烹饪专业职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订保持了第一版教材的体系结构，删除了过时的内容，增加了新内容，并与行业标准的“应知”、“应会”要求相结合，以满足职业岗位能力培养的需要。

《中式面点技艺（第2版）（烹饪专业）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《中式面点技艺（第2版）（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作，可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

《中式面点技艺（第2版）（烹饪专业）》配套多媒体光盘一张，同时配套学习卡资源，按照《中式面点技艺（第2版）（烹饪专业）》最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明，《中式面点技艺（第2版）（烹饪专业）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

## <<中式面点技艺>>

### 书籍目录

绪论第一节 面点概述第二节 我国面点制作的发展概况第三节 我国面点的主要风味流派第四节 面点分类及制作特点本章小结思考与练习第一章 面点制作基础知识第一节 面点制作工艺流程第二节 面点原料知识第三节 面点制作设备与工具本章小结思考与练习第二章 面团调制技艺第一节 水调面团调制技艺第二节 膨松面团调制技艺第三节 油酥面团调制技艺第四节 米粉面团的调制第五节 其他面团的调制本章小结思考与练习第三章 制馅技艺第一节 馅心概述第二节 咸馅制作第三节 甜馅制作本章小结思考与练习第四章 成形技艺第一节 成形基础技艺第二节 成形方法本章小结思考与练习第五章 成熟技艺第一节 成熟的作用和标准第二节 基本成熟法第三节 其他成熟法本章小结思考与练习第六章 宴席面点的组合与运用第一节 宴席面点的组配要求第二节 全席面点的设计与配置第三节 宴席面点的美化工艺本章小结思考与练习

## 章节摘录

## (2) 奶粉。

奶粉是以牛、羊鲜乳为原料经浓缩后喷雾干燥制成的，包括全脂奶粉和脱脂奶粉两大类。

由于奶粉含水量低，便于保存，使用方便，因此奶粉广泛用于面点的制作中。

在面点制作中要考虑奶粉的溶解度、吸湿性、甜度和滋味，使用时先用少许水调匀，才能调入面团中，防止出现结块现象。

## (3) 炼乳。

炼乳是鲜奶加蔗糖，经杀菌、浓缩、均质而成。

炼乳应有甜味和纯净的奶香味，有良好的流动性，色泽浅黄，不应有蔗糖或乳糖结晶的粗糙感。

炼乳可分为甜炼乳和淡炼乳两种。

甜炼乳甜度大，使用时应注意适当减少用糖量。

2. 乳品在面点中的作用 (1) 改进面团工艺性能。

乳中含有丰富的磷脂，磷脂是一种很好的乳化剂。

因此，乳加入面团中可以促进面团中油与水的乳化，改进面团面筋胶体结构，起到调节面筋胀润度的作用，使制品不易收缩变形。

## (2) 改善面点的色、香、味。

利用乳品的乳白色，可以提高制品的雪白度，制出乳白光洁的制品乳烘烤出的面点呈现出特有的乳黄色，同时还具有奶香味。

## (3) 提高面点的营养价值。

乳品中蛋白质属于完全蛋白质，它含有人体必需的氨基酸，同时乳中还含有乳糖和多种维生素、矿物质，对促进人体生长发育，尤其对儿童的健康有着重要的作用。

(五) 果品果品按商品分类可分为鲜果，如苹果、梨、桃等；果仁，如核桃仁、松子仁、花生仁等；果干，如红枣、葡萄干、柿饼等；果制品，如果脯、蜜饯、果酱等。

1. 鲜果鲜果富含水分、糖分、有机酸、维生素c、纤维素等，品种多，颜色鲜艳。

鲜果在西式面点中使用较多，常用于酥炸水果点心或凝冻水果点心，如酥炸苹果环、酥炸香蕉条、柑橘奶冻糕等。

更多的是用于西式面点的点缀和装饰，如各式水果塔及裱花蛋糕的点缀。

在运用鲜果进行装饰点缀时，要避免使用含单宁较多的鲜果，如苹果、香蕉、柿子等，以免氧化变色，影响美观。

## <<中式面点技艺>>

### 编辑推荐

《中式面点技艺(第2版)(烹饪专业)》是经全国中等职业教育教材审定委员会审定。

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>