

<<中式面点师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师（中级）>>

13位ISBN编号：9787111355069

10位ISBN编号：7111355067

出版时间：2011-10

出版时间：机械工业

作者：祁可斌 编

页数：118

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>

<<中式面点师（中级）>>

内容概要

本书是依据《国家职业技能标准中式面点师》的相应鉴定内容，紧密结合技能训练的要求而编写的。

主要内容包括选择原料、制馅、调制面团、成型、熟制、装饰等，并精选了20个综合训练项目。

本书可作为高等、中等职业院校、技工学校中式面点师的技能培训用书，还可作为中式面点师（中级）技能鉴定和短期技能培训用书，同时也是广大面点制作爱好者自学的好帮手。

<<中式面点师（中级）>>

书籍目录

前言

模块一 选择原料

项目一 选择甜馅原料

项目二 选择辅助原料

项目三 选择调味原料

模块二 制馅

项目一 甜馅原料的加工

项目二 调制甜味馅心

模块三 调制面团

项目一 调制生化膨松面团

项目二 调制层酥面团

项目三 调制物理膨松面团

项目四 调制米及米粉面团

项目五 调制杂粮面团

模块四 成型

项目一 叠

项目二 摊

项目三 按

项目四 剪

项目五 滚、沾

项目六 拧

项目七 捏

项目八 镶嵌

模块五 熟制

项目一 蒸

项目二 烤

项目三 烙

模块六 装饰

模块七 综合练习

项目一 三鲜猫耳面

项目二 家常葱油煎饼

项目三 玫瑰糖糕

项目四 天津“狗不理包子”

项目五 奶黄包

项目六 双麻火烧

项目七 驴打滚

项目八 艾窝窝

项目九 桂花糖年糕

项目十 百果松糕

项目十一 知了饺

项目十二 淮扬汤包

项目十三 生煎馒头

项目十四 馓子

项目十五 双酿团

项目十六 百果蜜糕

<<中式面点师（中级）>>

- 项目十七 棉花糕
- 项目十八 伦教糕
- 项目十九 糖火烧
- 项目二十 蟹黄干蒸烧卖
- 参考文献

<<中式面点师（中级）>>

章节摘录

版权页：插图：（2）制酵面先将面粉倒在案板上，在中间扒个圆坑（开窝），向窝中加入温水、面肥，把水、面肥混合均匀后，再把面粉从四周慢慢向里抄拌，至呈麦穗状后，洒上少许水，再反复揉成面团，直至面团表面光滑、有劲、不沾手即可，最后盖上洁净屉布进行发酵。

由于面点品种很多，要求各异，发酵面团又分为以下几种：1）大酵面。

一次发足的酵面，春秋季节发酵时间2h左右，夏季为1h左右，冬季为3h左右。

特点是蓬松程度好，孔洞多而大，成品暄软。

适宜制作馒头、花卷、大包等品种。

大酵面以发得软一些较好。

2）嫩酵面。

嫩酵面的发酵时间一般只相当于大酵面的一半或三分之一，使其既有发面的蓬松性，又有水调面的韧性。

嫩酵面的特点是松发中带有韧性，行业称之为没有发足的酵面，有的也叫“小发面”，适用于带汤汁的软馅品种，如镇江汤包、小笼包子等。

3）碰酵面。

这种面团性质和大酵面一样，它的特点就是加入面肥之后根本不用发酵，随制随用，从这一点讲，它就是大酵面的快速调制法，有的也叫它为“抢酵面”。

它的用途和大酵面相同，但成品质量不如大酵面。

4）饊酵面。

它是在酵面中饊入干面粉，再揉搓成团，制作出成品。

饊入干面粉时，主要有两种饊法。

一种用大酵面饊入30%~40%（质量分数）干面粉，即500g酵面饊150-200g干面粉。

用它做出的成品，吃口干硬、筋抖、有咬劲，例如饊面馒头、高桩馒头。

另一种是用面肥饊入50%（质量分数）的干面粉，即500g面肥饊入250g干面粉，再进行发酵，发酵时间与大酵面相同，待发足发透后，加入碱和糖调成面团，这样做出的成品表面开花、柔软、香甜，但没有咬劲，例如开花馒头。

（3）加碱中和酸味向食用碱面中加入温水化成碱溶液，待面团发好后，用适量碱水揉匀且揉透。

4.操作要点提示（1）正确掌握发酵标准用手按，要感觉酵面有弹性，略微下陷，有一定筋力；用手摸、要感觉酵面质地光滑柔软。

切开酵面，剖面有许多均匀的扁圆形小洞，呈蜂窝状结构。

用鼻子闻能闻到酒香气味的为发酵适度的酵面。

（2）掌握加碱量加碱量没有固定的标准量，因为它受到许多因素的影响和制约，例如发酵程度、气候变化、水温、成品要求等因素。

如果水温高，面团温度就高，醋酸菌繁殖就快，所以碱量应多一些，反之，碱量就要少一些。

不同的成熟方法，对加碱量也有一定的影响，例如炸、烤、烙制品用碱量可多一些。

所以只能根据实际情况来确定用碱量。

以大酵面为标准，发酵正常的情况下，每500g面团，使用碱面5g左右，嫩酵面按比例递减，只能用2g左右。

<<中式面点师（中级）>>

编辑推荐

《中式面点师(中级)》是职业技能训练用书之一。

<<中式面点师（中级）>>

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>