第一图书网, tushu007.com

<<西饼生产技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<西饼生产技术与配方>>

13位ISBN编号：9787122045034

10位ISBN编号：712204503X

出版时间：2009-3

出版时间：化学工业出版社

作者：钟志惠

页数：182

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

前言

传统西点分为面包、蛋糕、点心三大类，这里所说的点心即西饼。
西饼在西方人的生活中占有非常重要的地位，常常作为西餐正餐的餐前点心、餐后甜点或下午茶茶点，节日或庆典点心等。
西饼种类众多，风格各异，如常见的起酥点心、油酥点心、饼干、泡芙、冷冻甜点等各具特色。
随着中西餐饮食文化交流日益加深，西饼更多地为广大消费者接受和喜爱，如今西饼房、西饼店遍及城乡大街小巷。
本书正是为适应市场需求，促进从业者生产技术水平提高，丰富企业经营品种，为消费者提供营养健康的高品质西饼而编写。
本书系统介绍了西饼分类与特点，西饼原辅料构成与作用，西饼生产设备、器具，分别对起酥点心、派、塔、小西饼、泡芙、冷冻类甜点的制作工艺、产品配方、制作方法、技术要领、成品特点等作了详细阐述。
书中内容丰富、系统全面，可操作性强，是西饼从业者应备的学习参考用书，也是大中专院校相关专业的教学参考用书。
本书由四川烹饪高等专科学校国家级精品课程“西点制作技术”课程组组织编写和审定。
四川烹饪高等专科学校钟志惠教授任主编、程万兴任副主编。
编写分工如下：第一、二、三章由钟志惠编写，第四章由程万兴编写，第五章由周航编写，第六、七、八章由黄益前编写。
全书由钟志惠统稿，薛民乐、曾元凯参与大纲设计。
本书编写过程中参考了大量相关资料，一一列于书末，在此表示感谢。
由于编者学识和能力有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请读者批评指正。
编者　　2008年12月

第一图书网, tushu007.com

<<西饼生产技术与配方>>

内容概要

本书全面介绍了西饼的生产技术与配方。
在简单介绍面包生产原辅材料和设备器具的基础上，介绍起酥点心、派和塔类、小西饼类、泡芙类、冷冻甜点类的制作技术，包括酥、派、塔、曲奇、饼干、泡芙、果冻、慕斯的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点。
本书内容实用、易学，是西饼、饼干生产从业人员的参考用书，也是相关院校专业师生的教学参考用书。

第一图书网, tushu007.com

<<西饼生产技术与配方>>

书籍目录

第一章 概述1第一节 西饼的分类1第二节 西饼的特点2第二章 西饼原辅材料4第一节 西饼主要原料4一、面粉4二、油脂6三、糖8四、鸡蛋11五、乳及乳制品13第二节 西饼辅助原料15一、膨松剂15二、赋香剂18三、食用色素20四、胶凝剂21五、巧克力与可可粉23六、果料27七、香辛料28八、淀粉及其他粉料28第三章 西饼设备与器具31第一节 西饼常用设备31一、工作台31二、多功能搅拌机32三、起酥机33四、烤炉34第二节 西饼常用器具36一、量具36二、辅助用具36三、刀具37四、成形模具39五、成熟用具43第四章 起酥点心生产技术与配方46第一节 起酥点心制作原理46一、起酥制品的特点46二、起酥制品分层原理46三、原料选用原则47第二节 起酥制作工艺与品种实例48一、工艺流程48二、基本配方49三、主要工艺环节49四、品种实例53千层三角酥53风车酥54领结酥56果酱酥57拿破仑58咖喱酥饺59羊角酥60淇淋筒61花生酥条62干果排63扭纹酥64蝴蝶酥65砂糖千层酥66第五章 派、塔生产技术与配方68第一节 派、塔制作原理68一、派、塔类点心特点及分类68二、油酥面团的形成及起酥原理69三、原料选用原则70第二节 派、塔制作工艺与品种实例71一、工艺流程71二、派（塔）皮基本配方72三、主要工艺环节72四、品种实例75柠檬派75美式苹果派77香蕉派78卡士挞洋梨派79南瓜派81柳橙芝士塔82双皮什锦果派83草莓芝士派84蓝莓果酱派85黑樱桃派86芒果布丁派87洋葱腌肉芝士塔88蛋塔89葡式蛋塔90椰子塔91巧克力塔92核桃塔94鲜果塔94第六章 小西饼生产技术与配方97第一节 小西饼的分类97一、依照产品的性质和使用材料分类97二、依照制作方法分类99第二节 小西饼的制作工艺99一、主要工艺环节99二、品种实例101菊花曲奇101巧克力曲奇102杏仁瓦片102芝麻薄脆103可可饼干104丹麦奶酥饼干105巧克力奶酥106全麦肉桂饼干106果酱奶酥饼107椰子酥饼108核桃杏仁酥109凤梨酥110巧克力杏果酥111燕麦酥饼112椰子酥113葡萄奶酥饼114红茶饼干114杂粮瓦片115芝麻薄脆饼干116香草杏仁饼干117抹茶饼干118马赛克小西饼119芝士饼干120草莓饼干121海苔饼干122大理石饼干122香橙饼干123迷迭香饼干124奶油核桃片125巧克力脆饼126胚芽奶茶饼干127咖啡小西饼128手指饼干129草莓蛋白饼干130柠檬蛋黄饼干131橘子夹心饼干132椰子球132法式蛋白饼133蛋黄椰子球134第七章 泡生产技术与配方136一、泡芙制作工艺136二、品种实例139奶油泡芙139巧克力泡芙140脆皮泡芙141水果泡芙142泡芙圈143天鹅泡芙144意大利蛋奶泡芙145火腿沙拉泡芙146情人草莓泡芙环147泡芙塔148第八章 冷冻类甜点生产技术与配方150第一节 果冻150一、果冻的特点150二、果冻制作工艺150三、果冻的成形151四、果冻的定型152五、品种实例153水晶鲜果冻153香橙果冻154咖啡果冻154红酒果冻155杏仁牛奶果冻156芒果果冻157双色啫喱果冻杯157蛋奶果冻布丁158草莓果冻布丁159柠檬果皮果冻160葡萄柚果冻161牛奶果冻162草莓鲜果冻162蛋黄果冻163什锦红豆果冻164西米果冻165红茶果冻166三色果冻167第二节 慕斯167一、慕斯的特点168二、慕斯制作工艺168三、品种实例169提拉米苏169芒果慕斯170香橙慕斯171三色慕斯172覆盆子巧克力慕斯174柠檬蜂蜜慕斯175蜂蜜黄桃慕斯176巧克力慕斯杯177香蕉慕斯178香梨慕斯179草莓慕斯180巧克力黄桃慕斯181参考文献183

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

（3）涂油加热处理　烘好的烤盘冷却到55－60℃时，在表面涂上一层脱模油（或植物油），再次加热。
在加热过程中，植物油渗入氧化层中，并且出现因炭化而发黑的现象。
冷却后，继续擦油、加热，如此反复，待表面产生炭黑膜后即可。
新购买的不粘烤盘（烤模）在使用前，需先将内部洗净用温火烘干后，取棉布蘸油脂（酥油或猪油），在不粘涂层的表面涂上一层较稠密的油脂，放进烤炉内，设定温度200℃，空烤10分钟，取出后冷却至正常温度，用软布擦拭干净再投入使用以提升不粘性能及寿命。
使用中还应注意：　①每一次烘烤完成后，用软抹布或塑料刮板，清除残留在器具中的残余物；②器具使用一段时间，最好用温水加入少量洗洁精将残留物用软抹布彻底清洗一次；　③勿使用尖锐金属品、百洁布及化学清洁剂擦拭；　④勿将烘烤过或未烘烤的产品留在器具内，因积累在产品中的湿气、糖分和淀粉所形成的腐蚀物会腐蚀氧化涂层底部的金属材料；　⑤尽量避免因操作不慎而引起的碰撞、摩擦，造成不粘涂层磨损或刮伤；　⑥储存堆积时要小心轻放，使器具保持干燥，不可储存堆积在潮湿的地方；　⑦不粘涂层在长时间高低温差悬殊情况下作业，会产生微小裂缝而造成残余物质侵蚀不粘涂层，而致使不粘涂层最终失去不粘性。
为避免这种情况发生，不粘器具的烘烤温度低于260℃，更能延长使用寿命；不粘器具应避免不均匀的受热；不粘器具不可以空烧。

第一图书网, tushu007.com

<<西饼生产技术与配方>>

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