第一图书网, tushu007.com

<<蛋糕生产技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕生产技术与配方>>

13位ISBN编号：9787122045928

10位ISBN编号：7122045927

出版时间：1970-1

出版时间：钟志愿、 钟志惠 化学工业出版社 (2009-03出版)

作者：钟志愿

页数：187

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

前言

在各式各样烘焙饼店琳琅满目的货架上随处可见蛋糕的身影，呈现的蛋糕种类不仅有大家普遍熟悉的海绵蛋糕，还有各种欧式风味十足的油脂蛋糕、戚风蛋糕、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕、装饰蛋糕等。
蛋糕正以其丰富的营养价值、松软香甜的风味、华丽精美的造型、广泛多样的用途受到大众喜爱。
随着人们对蛋糕认识的加深、对蛋糕品质需求的提高，以及西点房、蛋糕房数量的快速增加，从业者对蛋糕生产技术方面的知识需求增加，为了顺应市场需求，提高从业人员的生产技术水平，丰富经营产品，我们编写了此书，以期能为蛋糕从业者、爱好者提供技术支持和帮助，本书也可作为大专院校相关专业的教学参考书。
本书系统介绍了蛋糕原辅料、设备器具、蛋糕配方平衡、蛋糕生产工艺以及质量分析，对各类蛋糕品种及蛋糕装饰料的配方、工艺流程、制作方法和技术要领等作了详细阐述。
强调对蛋糕原辅料、工艺原理、操作技法等的融会贯通，生产中的举一反三、灵活运用、熟能生巧。
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、四章由钟志惠编写，第二、三章由程万兴、钟志惠编写，第五章由王富、钟志惠编写，第六章由程万兴、王富、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相关资料，在此对原作者表示感谢。
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。

内容概要

《蛋糕生产技术与配方》全面介绍了蛋糕的生产技术与配方。
在介绍蛋糕生产原辅材料、设备器具、蛋糕制作工艺、蛋糕霜饰料的基础上，详细介绍各类蛋糕的制作技术，包括海绵蛋糕、戚风蛋糕、油脂蛋糕、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕的原料配方、工艺流程、制作方法、技术要点及产品特点。

<<蛋糕生产技术与配方>>

书籍目录

第一章 概述 1 第一节 蛋糕的分类与特点 1 一、蛋糕的分类 1 二、蛋糕的特点 3 第二节蛋糕的发展过程 3 第三节蛋糕制作工艺流程 4 第二章 蛋糕原辅材料 7 第一节 蛋糕主要原料 7 一、面粉 7 二、鸡蛋 9 三、糖 12 四、油脂 14 五、乳及乳制品 16 第二节 蛋糕辅助原料 18 一、膨松剂 18 二、乳化剂 20 三、赋香剂 21 四、食用色素 21 五、塔塔粉 22 六、食盐 22 七、巧克力与可可粉 22 八、果料 23 九、调味酒 24 十、淀粉 25 第三章 蛋糕设备与器具 26 第一节 蛋糕常用设备 26 一、多功能搅拌机 26 二、台式搅拌机 27 三、烤炉 27 四、辅助设备 29 第二节 蛋糕常用器具 31 一、量具 31 二、辅助用具 32 三、刀具 33 四、成形模具 35 五、成熟用具 37 六、其他用具 38 第四章 蛋糕制作工艺 40 第一节 蛋糕配方平衡 40 一、配方平衡的概念 40 二、蛋糕原料性质 40 三、配方平衡的原则 41 四、海绵蛋糕的配方平衡 43 五、油脂蛋糕的配方平衡 46 第二节 面糊搅拌 48 一、乳沫类蛋糕的搅拌 48 二、面糊类蛋糕的搅拌 55 三、戚风蛋糕的搅拌 60 第三节 面糊温度、密度的控制 61 一、面糊温度控制 61 二、面糊密度控制 62 第四节 装盘（模）与烘烤 63 一、装盘（模） 63 二、烘烤 65 第五节 冷却与霜饰 66 一、冷却 66 二、霜饰 67 第六节 蛋糕装饰艺术 70 一、装饰蛋糕的艺术表现形式 70 二、造型设计的基本要素 71 三、装饰布局 73 四、裱花装饰技法 75 第七节 蛋糕质量分析 80 一、蛋糕质量要求 80 二、蛋糕质量问题分析 81 第五章 蛋糕霜饰料 84 第一节 乳脂类霜饰料 84 奶油膏（一） 84 奶油膏（二） 85 蛋白糖霜型奶油膏 86 鲜奶油膏 87 植物鲜奶油膏 87 第二节 糖膏类霜饰料 89 法式蛋白糖霜 89 瑞士蛋白糖霜 90 意大利蛋白糖霜 90 琼脂蛋白膏 91 白帽糖膏 92 白马糖膏 93 糖粉面团 95 杏仁糖膏 95 岩糖 96 果占 98 第三节 其他霜饰料 98 一、水果酱 98 苹果酱 99 猕猴桃酱 100 草莓酱 100 二、果仁酱 101 花生酱 101 栗子酱 102 三、黄酱 103 黄酱 103 四、巧克力 103 巧克力酱 105 第六章 各类蛋糕制作技术 106 第一节 海绵蛋糕 106 普通海绵蛋糕 106 奶油海绵蛋糕 107 乳化海绵蛋糕 108 法式海绵蛋糕 109 黑森林蛋糕 110 大理石蛋糕 111 蜂蜜海绵蛋糕 112 柠檬蛋糕 113 雪芳蛋糕 114 千层蛋糕 115 无水脆皮蛋糕 116 瑞士卷（一） 116 瑞士卷（二） 117 斑马卷 119 香橙卷 120 彩虹卷 121 虎皮卷 122 棋子卷 123 脆皮蛋糕卷 125 树根蛋糕 126 天使蛋糕卷 128 核桃天使卷 129 第二节 戚风蛋糕 130 抹茶蛋糕卷 130 巧克力蛋糕卷 132 毛巾卷 134 彩纹蛋糕卷 135 绿茶烫面蛋糕 138 蓝莓蛋糕卷 139 葱花蛋糕卷 140 甜筒蛋糕 142 元宝蛋糕 143 香枕蛋糕 144 海苔蛋糕 145 红糖蛋糕卷 146 三色蛋糕 148 第三节 油脂蛋糕 149 传统磅蛋糕 149 黄奶油蛋糕 150 白蛋糕 151 魔鬼蛋糕 152 圣诞水果蛋糕 153 哈雷杯 154 牛油戟 155 海苔咸味蛋糕 155 马芬蛋糕 156 香蕉核桃蛋糕 157 巧克力核桃蛋糕 158 黑枣蛋糕 159 绿茶奶油蛋糕 160 玉米蛋糕 161 第四节 乳酪蛋糕 163 轻乳酪蛋糕 163 重乳酪蛋糕 164 冻乳酪蛋糕 165 柠檬芝士小蛋糕 166 戚风芝士蛋糕 167 第五节 慕斯蛋糕 168 柠檬慕斯蛋糕 168 草莓慕斯蛋糕 169 巧克力慕斯蛋糕 171 牛奶巧克力慕斯蛋糕 172 蓝莓巧克力慕斯 173 抹茶慕斯蛋糕 174 杏仁慕斯蛋糕 175 香蕉慕斯蛋糕 176 栗子慕斯蛋糕 176 椰香慕斯 177 蓝莓慕斯 179 第六节 装饰蛋糕180 生日蛋糕 180 卡通蛋糕 181 巧克力装饰蛋糕 182 圣诞装饰蛋糕 184 喜庆蛋糕 184 多层蛋糕 186 参考文献 188

章节摘录

插图：如果要使用颗粒状材料装饰四周，可先于四周涂抹鲜奶油后，利用抹刀帮助将材料黏附在蛋糕上，然后再进行表面的装饰。
挤上鲜奶油花，放上水果装饰。
如使用整颗的新鲜水果（如草莓），绿蒂可不去除，以增加美观。
当然一个完美的蛋糕不是到此就完了，它还要裱花。
裱花在运用过程中通常要掌握一些技巧。
首先掌握“三度”：“三度”是指手握裱花袋的“力度”、“角度”、“速度”。
力度是指手握裱花袋的用力大小。
角度是指手握裱花袋与蛋糕表面所形成的角度。
速度是指手握裱花袋向一定方向行走的速度快慢。
只有掌握好这三者灵活配合使用，才能制作出精美的花式蛋糕。
需要掌握一些基本功如下。
1.基础练习为了保持所要求的高质量的技术，制作者有必要进行大量的基础练习，先易后难，不应太急于做出更复杂的工作。
基础练习首先应从点、线、弧线来进行，只有掌握好了这些基本单元图案，才能制作更为复杂的图形。
（1）点用平口或齿裱花嘴挤注成圆形，如图4－8所示。
（2）线用平口或齿裱花嘴从左至右匀速挤注成直线或曲线形。

编辑推荐

《蛋糕生产技术与配方》内容实用、易学，是蛋糕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

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