

<<中式面点>>

图书基本信息

书名：<<中式面点>>

13位ISBN编号：9787122081445

10位ISBN编号：7122081443

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业出版社

作者：时尚文化 编

页数：90

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>>

内容概要

《中式面点》分为两大部分，第一部分：基础知识，第二部分：制作实例。基础知识里还包括面点的分类和主要流派、面点的原料介绍两部分。制作实例主要介绍了一些原料配比和制作过程。

<<中式面点>>

书籍目录

第一部分 基础知识 一 面点的分类和主要流派 二 面点的原料介绍 第二部分 制作实例 上汤云吞黄
虾仁饺 菠萝包 蟹籽灌汤包 飘香奶黄包 雪棉豆沙 南瓜果 玉米虾果 手抓饼 枣泥三角酥 蝴蝶卷
三丁麦合 香甜玉米球 螺旋葱花饼 牛肉煎饼 红黄萝卜果 水晶素虾饺 驴肉煎饺 飘香榴莲酥 开口
笑煎饺 干仁凉瓜果 青菜汤面 红梅含雪 迷你糯米糍 南瓜饼 荞面蒸饺 葱油饼 韭菜鸡蛋馅饼 炸
春卷 香茜饺 糊饼 小笼灌汤包 木桶饭 鲜虾蒸烧卖 冠顶饺 安虾咸饺 双仁青瓜烙 煎饺 香民麻团
虾饺皇 蛋黄酥 鸡汁煎包 菠萝酥 鹅肝酥 奶皇饺 糯米烧卖 萝卜酥 腐皮卷 迷你三角粽 叉烧酥
丝网紫薯卷 凤藕酥 海皇饺 一品水晶包 粉果 猪肉灌汤煎包 极晶鱼翅饺 刺猬酥 凉瓜脆枣 木瓜酥
桐子叶果 满载而归 榴莲包 金银馒头 金牌核桃酥 京东肉饼

<<中式面点>>

章节摘录

插图：制作中式面点的原料非常广泛，几乎所有的主粮、杂粮以及大部分可食用的动、植物原料都可纳入其中，随着现代经济、科技的发展，面点制作所用的原料还在不断地开发和扩充。

我们只有在熟悉各种原料知识的基础上，才能在实际操作中做到正确选择原料日-合理使用原料，才能使各种中式面点的质量得到保证。

原料的选择作为一名优秀的面点师，面对丰富的原料，必须能恰当地选用原料，能否正确地选择和使用原料，对面点制作影响很大。

每种原料本身有自己的性质、特点及用途，因此选料好坏直接影响面点成品的质量，这就要求我们必须懂得选用原料的一般知识。

1.熟悉坯皮原料的性质及用途米粉和面粉是大多数面点制品所用的坯皮原料，制作时必须掌握米粉、面粉的性质及用法，以做到选用合理、使用恰当。

米类和麦类磨制成粉状后，就韧性来说米类不如麦类强。

面粉调制后有较好的延伸性和可塑性，发酵后能使成品疏松、柔软有弹性，这是因为面粉中含的蛋白质主要是麦胶蛋白和麦麸蛋白，它们构成了“面筋”的主要成分，所以包、饺、条、饼等大多用面粉作为坯皮原料。

面粉和米粉弹性及韧性的大小与其加工精度也有密切的关系，加工越细韧性越强，但同时营养素的损失也就越严重，从而降低了其营养价值。

因此，在保证面点质量的同时也要尽可能保留面点的营养价值。

2.掌握调辅料的性质及其使用方法辅助料和调味料的作用是为成品增加风味和口感、突出花色及提高质量的，因此必须掌握它们的独特性质和使用方法。

首先调味料在面点制作中的主要作用是消除制品原料中的异味，并增加其色泽、香气和滋味，从而达到美味适口的要求，如盐、糖、油、酱、醋、酒、味精、葱、姜及其它多种香料都可以起到相应的作用。

调味料既可用于调馅，又可直接用于调制面团或其它坯料，如盐可以突出馅料的鲜味，又可增强面团的筋力。

各种辅助料也可提高面点的品质，增加体积，改善制品的色、香、味，如化学膨松剂、油脂、酵母等，能使面团制品形成酥松多孔、柔软体大的形态。

3.注意各种原料的质量特点和配制方法要保证成品的质量，不仅在选择原料时要严把质量关，还要掌握原料的配比，否则将会影响成品的规格和质量。

在选用原料时，腐烂、发霉、变味以及虫蛀、鼠咬、带有病菌、含有毒素的原料都不能使用。

选用蔬菜时，要注意蔬菜的新鲜程度，叶子发蔫发黄的不能使用。

另外，调配原料时必须按照适当的比例进行，否则容易出现不酥、不起、不暄等现象。

<<中式面点>>

编辑推荐

《中式面点》是酒店流行菜。

<<中式面点>>

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>