

<<顶级面点精解>>

图书基本信息

书名：<<顶级面点精解>>

13位ISBN编号：9787122126467

10位ISBN编号：7122126463

出版时间：2012-2

出版时间：化学工业出版社

作者：扬州金擀杖面艺工作室组织 编写，刘顺保，方志荣，龙业林 主编

页数：137

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>

<<顶级面点精解>>

前言

随着旅游经济的不断发展，百姓生活水平日益提高，餐饮业日趋繁荣，使得百姓对饮食的要求越来越高，经营者投资餐饮的标准规格也越来越高端，近几年星级酒店、超五星酒店、高档会所遍地开花，造成了面点人才供不应求，高端人才奇缺的现象。

现在图书市场精品面点题材的图书比较缺乏，很多书籍面点品种不够新颖，很多面点从业人员和院校面点老师都渴望有高档面点图书作品供参考交流，从而提高自己的技艺水平。

为此，我们在化学工业出版社的帮助下，结合现在饮食趋势、时尚潮流，编写了这本《顶级面点精解》。

众所周知，面点师在所有面团制作中，最怕做的是油酥面团，因为酥点虽然好吃，但制作难度大，涉及原料、温度、制作、成熟等因素，容易失败，费时废料；所以很多面点师也都避开酥点，改做其他面团的点心，但油酥面团却又在面点大赛中必不可少，且得分最高，更是检验面点选手水平的依据。

正因如此，本书在内容方面大比例安排了明酥类品种，且绝大部分品种都是新品原创，除精品明酥外，我们还引用了一些流行的、时尚的创意元素和食材，创作了很多面点造型新品，本书作品在装盘上都按照国内大赛、高档餐饮的要求和规则设计。

本书图文并茂，有详细的分解图片配合解读制作方法，相信广大读者能从中得到启发，了解面点的新创意、新技法，学到更多有用的东西，同时也想借此与广大读者相互交流，共同推动中华面点文化的发展！

本书制作过程中得到了扬州王杰食艺工作室及其他参编人员的帮助和支持，在此一并表示最诚挚的谢意！

由于编写人员水平所限、时间仓促，缺点和疏漏之处在所难免，不妥之处恳请广大读者和同行提出宝贵意见！

扬州金擀杖面艺工作室刘顺保2011年11月15日

<<顶级面点精解>>

内容概要

《顶级面点精解》精选星级酒店、高档餐馆客人点击率最高的101例顶级点心、小吃，分为发酵面团、油酥面团、米粉面团、杂粮面团四部分，详细介绍原料配方、分步图解和操作要领等，配方超精细，图解超详细，更有温馨小贴士提示操作，扬州面点大师手把手式传授，可帮助饭店餐馆中式面点师快速掌握制作方法，成为面点厨房的明星。

<<顶级面点精解>>

书籍目录

发酵面团

黑米仔茄包
经典刺猬包
菊叶金沙包
千岁蝉包
尚品蟹黄包
香猪包
野菊花包
一品香芋包
鱼跃龙门
玉兔叉烧包
葱油柴把卷
五彩杂粮糕
松香米糕
酸奶煎饼
丝网煎包

油酥面团

田园花菇酥
仔茄酥
丝瓜酥
南瓜酥
彩椒酥
白萝卜酥
玉米酥
黄梨酥
苹果酥
石榴酥
香蕉酥
金丝蜜枣酥
海豚酥
QQ企鹅酥
金鱼酥
鲜虾酥筒
蜗牛酥
牛头酥
提包酥
琵琶酥
罗汉黄金袋
粮仓酥
吉庆灯笼酥
花坛酥
草帽酥
芭蕉扇酥
雪人酥
腰鼓酥

<<顶级面点精解>>

足球酥
千缘佛手酥
盘花酥
香酥粟米筒
米粉面团
熊猫戏竹
可爱小白鼠
屏东莲雾果
红丰杏
南国菠萝
农家慈姑
苦尽甘来
广西马蹄
翡翠白菜
迷你小黄瓜
福寿瓜
海棠玉点
金铃子
棉花朵朵
蝴蝶恋花
三色水晶球
木瓜宫灯饺
秋叶
象形辽参
鸡冠饺
云鹤饺
苋菜水晶饺
五彩水晶烧卖
象形枇杷
空心麻球
香打麦场
抹茶山药卷
雪皮榴莲果
笑脸雪媚娘
糖霜蜜柿
年年有余
冰皮月饼
冰皮葡萄
杂粮面团
韭香荞麦卷
香葱油旋
徽派石头果
瑶柱糍粑
新派炸菊花
香橙鳕鱼角
松果
奶香糯米糍

<<顶级面点精解>>

咖喱薯蓉鸡
蕉香蜂巢酥
杂粮猫耳朵
木瓜西米露
桂花藕粉圆
冰沙雪燕
糯米海苔卷
五谷甜筒
西米草莓果
椰汁马拉卷
紫薯米团
鲜菇飞燕饺
养生玉米粽

<<顶级面点精解>>

章节摘录

版权页：插图：

<<顶级面点精解>>

编辑推荐

《顶级面点精解》编辑推荐：发酵面团，菊叶金沙包，尚品蟹黄包，香猪包，一品香芋包，葱油柴把卷，五彩杂粮糕。

油酥面团，田园花菇酥，金丝蜜枣酥，QQ企鹅酥，吉庆灯笼酥，雪人酥，足球酥。

米粉面团，熊猫戏竹，南国菠萝，蝴蝶恋花，苋菜水晶，饺抹茶山药卷，雪皮榴莲果。

杂粮面团，韭香荞麦卷，新派炸菊花，奶香糯米糍，蕉香蜂巢酥，木瓜西米露，五谷甜筒。

精选顶级面点，潮流品味原创造型，让食客赞不绝口，下一个面点明星就是你。

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>