第一图书网, tushu007.com

<<西点制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<西点制作工艺>>

13位ISBN编号：9787313071903

10位ISBN编号：7313071906

出版时间：2011-4

出版时间：上海交通大学出版社

作者：钟志愿　主编

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

内容概要

本书以高等教育的培养目标为指导思想，既注重知识的传授，更突出能力的培养，突出人才规格的专业技能性和岗位指向性，强调教材的先进性、创新性、兼容性、实用性和科学性。

从西餐类专业核心主干课程的教学要求出发，结合西点岗位专业技能需求，以知识和技能循序渐进的方式安排教材内容，通过理论与实践的相互融合促进学生掌握技术的同时打下扎实的理论基础，突出对学生知识运用能力、技术操作技能、产品创新能力和实际综合能力的培养。

<<西点制作工艺>>

书籍目录

模块一 西点制作基础知识
单元一　西点概述
项目一 西点分类
项目二 西点特点
项目三 西点在西方饮食中的地位
单元二 西点制作常用原料
项目一 西点制作主要原材料
项目二 西点制作常用辅助原料
项目三 西点制作常用添加剂
单元三 西点制作常用设备与器具
项目一 西点制作常用设备
项目二 西点制作常用器具
单元四 烘焙百分比与配方表示
项目一 烘焙百分比的定义及优点
项目二 配方表示方法及换算
项目三 配方用料量的计算
单元五 配方平衡
项目一 配方平衡的概念
项目二 配方平衡的原则
模块二 西点制作基本技能
单元一　面包制作工艺
项目一 面包制作工艺流程
项目二 面团搅拌
项目三 面团发酵
项目四 面包整形
项目五 醒发
项目六 面包烘焙
项目七 面包冷却与包装
项目八 面包生产方法
单元二 蛋糕制作工艺
项目一 蛋糕制作工艺流程
项目二 蛋糕配方平衡
项目三 搅拌
项目四 装盘(模)与烘焙
项目五 蛋糕冷却与霜饰
项目六 蛋糕装饰技术
单元三 点心制作工艺
项目一 起酥类点心制作工艺
项目二 挞派类点心制作工艺
项目三 小西饼制作工艺
项目四 泡芙制作工艺
项目五 冷冻类甜点制作工艺
项目六 其他类点心制作工艺
单元四 西点常用装饰品制作工艺
项目一 奶油霜饰膏料制作工艺

第一图书网, tushu007.com

项目二 糖膏类装饰品制作工艺
项目三 酱膏类装饰料制作工艺
项目四 巧克力装饰品制作工艺
项目五 糖艺装饰品制作工艺
模块三 西点品种实作训练
单元一 面包制作实例
项目一 甜面包
项目二 吐司面包
项目三 法棍面包
项目四 丹麦面包
项目五 全麦面包
项目六 杂粮面包
项目七 圣诞面包一一史多伦
项目八 贝果面包
项目九 复活节十字餐包
……

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