

<<面点工艺学>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺学>>

13位ISBN编号：9787501925384

10位ISBN编号：7501925380

出版时间：1999-08

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李文卿编

页数：393

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>

<<面点工艺学>>

书籍目录

第一章 概论

第一节 中国面点发展简史及其趋势

第二节 面点工艺学的概念、研究内容和方法

第三节 面点的技术特点

第四节 面点主要风味流派的形成和特色

第五节 面点的分类

第六节 面点制作工艺流程

教学思考题和习题

第二章 面点的原料

第一节 面点原料中生理活性物质的保健功能

第二节 皮坯料

第三节 馅料

第四节 调辅料

第五节 食品添加剂

教学思考题和习题

第三章 面团形成的原理

第一节 面团的概念、作用及分类

第二节 面团形成的机理

第三节 面团粘弹性机理

教学思考题和习题

第四章 面团调制工艺

第一节 面团调制的基本操作技法

第二节 麦粉类水调面团

第三节 麦粉类发酵面团

第四节 麦粉类化学膨松面团

第五节 麦粉类物理膨松面团

第六节 麦粉类油酥面团

第七节 米粉面团

第八节 其他面团

教学思考题和习题

第五章 馅心制作工艺

第一节 馅心的分类、作用及制作要求

第二节 咸馅制作工艺

第三节 甜馅制作工艺

第四节 包馅面点的配方设计

教学思考题和习题

第六章 成形工艺

第一节 成形前的基础操作技法

第二节 基础成形技法

第三节 模具、工具成形技法

第四节 面点的装饰成形

第五节 面点的艺术成形

教学思考题和习题

第七章 熟制工艺

第一节 熟制的作用与导热方法

<<面点工艺学>>

第二节 蒸、煮

第三节 烤、烙

第四节 炸、煎

第五节 复加热法

教学思考题和习题

第八章 面点的风味

第一节 面点的色泽

第二节 面点的香和味

第三节 面点的形状

第四节 面点的触感

教学思考题和习题

第九章 筵席面点的配备

第一节 筵席面点的配备要求

第二节 筵席面点的配备实例

教学思考题和习题

第十章 面点厨房的设备和工具

第一节 设备及主要用具

第二节 一般常用工具

第三节 常用炊事机械

第四节 设备和工具使用养护知识

教学思考题和习题

第十一章 功能性面点

第一节 功能性面点概述

第二节 功能性面点制作实例

教学思考题和习题

第十二章 现代面点快餐

第一节 现代面点快餐的内涵和分类

第二节 现代面点快餐的主要特征

第三节 现代面点快餐制作实例

教学思考题和习题

第十三章 面点制作的继承创新与新产品开发

第一节 面点制作文献选

第二节 面点的创新

第三节 面点新品种的开发

教学思考题和习题

第十四章 面点制作示范、练习教学实例

实验一 擀饺皮

实验二 月牙蒸饺

实验三 花式蒸饺(四例)

实验四 糯米烧卖

实验五 鲜肉馄饨

实验六 酥合

实验七 双麻酥饼

实验八 豆沙包

实验九 卷类

实验十 油条

实验十一 清蛋糕

<<面点工艺学>>

实验十二 汤团

实验十三 小圆松糕

实验十四 船点

第十五章 各类面团制作面点的运用实例

第一节 水调面团制作面点的运用实例

第二节 膨松面团制作面点的运用实例

第三节 油酥面团制作面点的运用实例

第四节 米粉面团制作面点的运用实例

第五节 特殊面团制作面点的运用实例

主要参考文献

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>