

<<面点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术>>

13位ISBN编号：9787501952939

10位ISBN编号：7501952930

出版时间：2006-5

出版单位：轻工业出版社

作者：陈迤

页数：174

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>

<<面点制作技术>>

内容概要

本书是针对烹饪类专业的学习者而编写的，为了使他们掌握现代餐饮行业的面点技术，特针对不同地域风味流派中式面点的制作技术作一个系统的介绍，使读者清楚系统地了解中式面点的技术概况和各地域制作方法与独特之处。

通过学习，能达到融会贯通、举一反三，从而把中国博大精深的传统技术既能传承下来，又能针对现代餐饮行业的新要求，作出改进和创新。

本书在章节上以地域风味流派为总体系，分为川点小吃、淮扬面点、广东点心三部分，在以后通过教学积累，还会补充。

并以基本原料与面团特性为品种的分类依据，分为水调面团、膨松面团、油酥面团、米及米粉、杂粮、果蔬等等类型，这样学习者只要有面点工艺学基础，就会较易掌握各流派品种制作的基本技术，也能更好地使各流派技术融会贯通。

<<面点制作技术>>

书籍目录

绪论 一、原料、设施与器具 二、工艺流程 三、面团的面性 (一)以面粉调制的面团 (二)以米及米粉调制的面团 (三)使用杂粮、果蔬等原料调制的面团 四、调味、制馅 五、成形、成熟 思考题 建议浏览网站 参考书目第一篇 四川面点小吃制作技术 第一章 概述 第一节 川点小吃的地域与风味特色 第二节 川点小吃的特色原料与器具 一、川点小吃特色原料 (一)皮坯原料 (二)馅心原料 (三)调味原料 二、川点小吃的特色器具 第二章 四川面点小吃品种介绍 第一节 水调面团类品种 一、龙抄手 二、钟水饺 三、担担面 四、牌坊面 五、凉面 六、铜井巷素面 七、甜水面 八、豆花面 九、炸酱面 十、稀卤面 十一、鱼羹面 十二、奶汤面 十三、三鲜支耳面 十四、宜宾燃面 十五、家常排骨面 十六、大蒜鳝鱼面 十七、红烧牛肉面 十八、酸菜肉丝面 十九、干煽牛肉面 二十、金丝面(银丝面) 二十一、玻璃烧卖 二十二、鸡汁锅贴 二十三、牛肉焦饼 二十四、窝丝油花 二十五、花式蒸饺 二十六、南瓜蒸饺 二十七、波丝油糕 二十八、淋味春卷 二十九、蛋皮春卷 第二节 膨松面团类品种 一、生物膨松面团类品种 (一)白结子 (二)荷叶饼 (三)红枣油花 (四)造型花卷 (五)金钩鸡丝卷 (六)金钩包子 (七)鲜肉包子 (八)豆芽包子 (九)破酥包子 (十)龙眼包子 思考题 建议浏览网站 参考书目第二篇 淮扬面点制作技术第三篇 广东点心制作技术、

<<面点制作技术>>

章节摘录

书摘 川点小吃即四川面点小吃。

它是中国面点四大风味流派之一，在中式面点中占有非常重要的地位。

同时，川点小吃也是川菜的重要组成部分，其历史悠久、品种繁多，具有浓郁的地方特色，深受国内外的食客欢迎。

川点小吃的历史悠久，有的可以追溯到几百年甚至上千年前。

唐代段成式所写的《酉阳杂俎》记载了四川长寿县至今还保存着制作技术的糖薄脆；《东京梦华录》中对川点小吃“插肉面”、“狮子糖”等作了记载；宋代大文豪苏东坡曾在其诗文中提到“槐叶冷淘”，即今天的凉面；清末《成都通览》一书就记载有成都风味小吃200多种，如千层糕、萝卜丝饼、春卷、烧卖等，其制作方法和今天的十分相似，可见川点的起源时间是十分悠久的。

还有众多的四川风味名小吃是在解放前由挑担、提兜、摆摊、开铺的小商小贩创出来的。

有的以姓氏作招牌，如赖汤圆、钟水饺；有的以店址冠名，如成都牛王庙的面条和老隍城传统锅魁店等。

川点小吃有很多精品集中在成都，据不完全统计，在成都常见的面点小吃就有500多种。

从品种上分有面食、米制品、菜肉制品和杂粮制品等；从档次上分有宴席小吃、零点小吃、大众小吃等。

除了以成都为代表的特色，在四川众多的中小城市和广大的农村地区有许多风味独特、制作简单的地方小吃深受当地百姓的喜爱。

川北、川东、川西、川南都有人们琅琅上口的特色风味小吃，如川北的“川北凉粉”、川东的“山城小汤圆”、川南的“宜宾燃面”，川西成都平原的“怀远三绝”，等等。

四川地处我国的西南，素有“天府之国”的美誉，其境内江河纵横、四季常青、物产丰富，加上历代高厨们的努力，不断开发创新，特别是博采南北各家小吃制作工艺与风味之长，形成了川点小吃独特的风味，具有了浓郁的地方特色。

1 用料广泛 川点小吃的用料多样，各有特色。

既有山区的山珍野味，又有江河的鱼虾蟹鳖；既有肥嫩味美的各类禽畜，又有四季不断的各种新鲜蔬菜和笋菌；还有品种繁多、质地优良的各种调味品，如自贡的井盐、内江的白糖、一阆中的保宁醋、德阳的酱油、郫县的豆瓣、茂汶的花椒、永川的豆豉、涪陵的榨菜、叙府的芽菜、南充的冬菜、新繁的泡菜、成都地区的辣椒等等。

其优越的自然条件，为四川面点制作技术的发展奠定了雄厚的物质基础。

一年四季，物产变化多样，可供川厨们任意选择。

如四川盛产各种米，使得米食品种有很多，如赖汤圆、叶儿粑、白蜂糕、珍珠圆子、窝子油糕、三鲜米饺等等，既有传统品种，又有创新品种，花色多样。

又如四川面条的面臊用料广泛，鸡鸭鱼肉、山珍野味、动物内脏、素菜干货，均可用于面臊的制作。

2 品种繁多 川点小吃的品种众多，主要包括麦类制品、米及米粉类制品、杂粮制品和汤羹类制品等。

按面团来分，水调面团制品有红油水饺、南瓜蒸饺、鸡汁锅贴、三鲜猫儿面、牛肉焦饼和各种面条等；膨松面团制品有韩包子、豆芽包子、龙眼包子、芽菜包子、凉蛋糕、果酱白蜂糕、玉米发糕、油条和各式花卷馒头等；油酥面团有荷花酥、韭菜盒子、玉带酥、龙眼酥、萝卜丝饼等；米及米粉面团有赖汤圆、叶儿粑、珍珠圆子、豆沙麻团等。

可见川点的品种确实让人目不暇接。

3 时令性强 川点小吃的时令性很强，一年四季，上市的品种变化很多。

春季可食春卷、三大炮、川北凉粉等；夏季小吃有凉糍粑、冰汁杏淖、绿豆羹、冰粉等；秋季可吃苕梨、火腿土豆饼、香芋卷、韭菜盒子等；冬季可食油茶、三鲜蒸饺、支耳面等等。

不同的季节，可吃到风味不同的面点小吃，令人难忘。

4 注重调味 川点小吃的调味可以说是堪称一流。

俗话说“吃在中国，味在四川”。

<<面点制作技术>>

川点小吃的调味和川菜一样，有异曲同工之处。

常见的味型有红油味、麻辣味、酸辣味、怪味、椒麻味、咸鲜味、家常味、芥末味和蒜泥味等十几种。

川点小吃在调味上是讲究咸、甜、麻、辣味，尤其擅调麻辣味。

在复合味调制方面，讲究一味为主，他味相辅，各味兼备，相得益彰。

如四川的担担面、钟水饺、川北凉粉、豆花面等，入口辣香浓郁，香辣中突出咸鲜，回味中略带甜酸。

P5-6

<<面点制作技术>>

编辑推荐

本书以突出专业理论、专业操作技能和职业能力测评三方面的内容为重点，对中式点心制作技术和西式点心制作技术进行了详略得当的说明。

全书共分十章，其主要内容是：面点基础知识、面点基础知识、面点基本操作技术、制馅、实面面团与运用、膨松面团与运用、油栈面团与运用、米粉面团与运用、其他原料制品、西式点心制作和筵席面点与应用。

此外，每章中均附有学习重点、本章小结和本章职业能力测评等三方面的内容。

为方便模块教学的开展，本书每个章节的内容既相对独立，又相互有知识联系；每个章节中品种实例部分的内容可随着今后实际教学的需要而增删。

<<面点制作技术>>

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>