第一图书网, tushu007.com

<<现代中西式糕点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<现代中西式糕点制作技术>>

13位ISBN编号：9787501988938

10位ISBN编号：7501988935

出版时间：2012-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李学红

页数：281

字数：370000

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

第一图书网, tushu007.com

<<现代中西式糕点制作技术>>

内容概要

李学红编写的《现代中西式糕点制作技术(第2版)》翔实地介绍了糕点制作所需的原材料、面团调制的原理和方法以及用具设备，并精选了百余种精美的中西式糕点的配方与加工方法，不仅使您学习到糕点制作的基本理论知识，还能帮助您掌握一些深受欢迎的以及新颖流行的美味糕点的制作技术。
所以，对于有志从事糕点行业或有兴趣学习糕点制作技艺的朋友们，本书无疑能够为您提供糕点基本理论和技术上的参考和帮助。

第一图书网, tushu007.com

<<现代中西式糕点制作技术>>

书籍目录

第一章 糕点概述
第二章 糕点生产用原辅料
第三章 中式糕点生产技术
第四章 西式糕点
第五章 日韩类糕点
第六章 糕点加工设备
附录
参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 水油酥面团的调制关键要把握以下几点：①必须正确掌握水、油、面的配料比例。一般做炸制品时，要求面粉500g、油100g、水200g；做焙烤制品时，面粉500g、油脂100g、水150g。但配料比例还应该根据不同品种灵活调整。
用油量多，会影响干油酥之间的分层，并使酥皮容易散碎和漏馅；用油量少，则韧性大，酥性不足，制成的坯皮僵硬，坚实，不酥松。
检查油水面中油分是否足够的方法为用手插人面团中后立即抽出，如果手指上有油光，且未粘上面，说明面团已经达到要求。
②要求水油混匀后加入面粉，以防止面筋过度及不均生成。
③面团要充分揉搓直至表面光滑、有韧性。
④用水温度要在20～30℃，夏天水温低一些，冬天水温高一些。
（3）起酥起酥就是将水油面团与干油酥面团是结合调成层酥面团，即以油水面作皮、干油酥作心，水油面包裹干油酥，经过擀、卷，形成层层相隔的酥皮面的过程。
起酥是整个层酥品种制作过程中最基本也最关键的一个环节。
起酥的基本方法有两种，分为大包酥和小包酥。
大包酥又称大酥，是用卷的方法制作的，制作时先将干油酥包入水油面内，然后封口、按扁，用擀面杖将面团向四周擀薄，当擀成1cm厚的皮子时折起叠成三层，再擀成0.7cm左右的厚度，由外向内卷起成筒状，即可按照成品要求，切或揪成面剂，大包酥一次可做几十个剂坯。
因此大包酥适合于大批量生产一般的油酥制品，但缺点是酥层不易起得均匀，质量稍差。
小包酥又称小酥，既可用卷的方法，也可用叠的方法制作，卷的制作与大包酥制作方法基本相同，只是量少些。
叠的方法是每次叠成三层，然后再擀薄，一般反复三次，擀至0.7cm厚度时，即可用刀切成按规格需要的坯皮。
小包酥酥层均匀，层次多，皮面光滑，不易破裂，缺点是较费工时，速度慢，效率低。
小包酥适宜制作特色品种面点。
制作水油面皮层酥面时，水油面与干油酥的比例直接关系到成品的特色和质量。
水油面过多，则皮硬、酥层不清，并影响成品的酥松；干油酥过多，不仅擀制困难，且易发生皮裂、漏馅，成熟时易碎。
在实际操作中，水油面与干油酥的比例一般有7：3、6：4和5：5三种，具体运用时需要根据品种要求和成熟方法确定。
例如，制作菊花酥时每个花瓣都要拧转，如果干油酥较多，花瓣根部就易产生裂缝或拧断，所以选择7：3的比例较为合适；制作白皮酥时，既要求层次均匀、吃口酥松，又要求表面光滑、完整洁白，因而选用6：4的比例较为合适；制作千层酥时，因层次均外露在表面，所以选择5：5的比例比较适宜。
起酥中的操作要点是干油酥和水油酥的软硬度要一致；包酥时四周要厚薄均匀，擀制时双手用力要一致；要尽量少用生粉，卷时要卷紧，否则酥层间不易黏结，成品易出现脱壳现象；起酥后切成的坯子应用湿布盖好，防止坯子起壳而影响成形。

第一图书网, tushu007.com

<<现代中西式糕点制作技术>>

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