

<<面点工艺学>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺学>>

13位ISBN编号：9787503241697

10位ISBN编号：7503241691

出版时间：2011-5

出版时间：中国旅游

作者：邵万宽 编

页数：337

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>>

内容概要

本书以餐饮业面点工艺的基础操作、岗位能力培养为核心，以面点制作工艺流程为主线，分技能篇、知识篇、实训篇。

“技能篇”以工作任务为导向，从面点入门、面团调制、馅料制作、面点成型、面点熟制等主要环节进行任务分解和实战训练。

“知识篇”从面点工艺的发展、面点常用原料、面团调制原理、宴席面点的配制、面点工艺的开发等方面进行知识强化。

“实训篇”以各地面点制作进行示范训练。

每个章节从案例入手，先行后知、先易后难、先实践后理论，由浅入深、循序渐进，便于学生学习与领会。

本书具有科学性、适用性、创新性和系统性，在注重面点实际操作能力培养的同时，也强化了面点制作中的理论知识。

它不仅适合广大高职高专的烹饪专业学生学习，也可供餐饮管理和营养教育类专业学生选用，而且对广大在职的烹饪和面点制作者也有很好的指导作用和参考价值。

<<面点工艺学>>

书籍目录

前言

技能篇

第一章 面点入门

第一节 面点基础操作流程

任务一 面点制作程序

任务二 基础操作要领

第二节 面点厨房的设备与工具

任务三 认识设备和主要用具

任务四 熟悉一般常用工具

第三节 面点操作前的准备

任务五 操作间的整理

任务六 面点师上岗操作要求

思考与训练

第二章 面团调制

第一节 水调面团调制工艺

任务一 冷水面团的调制

任务二 温水面团的调制

任务三 热水面团的调制

第二节 膨松面团调制工艺

任务四 生物膨松面团的调制

任务五 化学膨松剂面团的调制

任务六 物理膨松面团的调制

第三节 油酥面团调制工艺

任务七 层酥面团的调制

任务八 松酥面团的调制

第四节 米粉面团调制工艺

任务九 饭皮面团的调制

任务十 糕团粉团的调制

第五节 其他面团调制工艺

任务十一 蛋和面团的调制

任务十二 杂粮面团的调制

任务十三 澄粉面团的调制

任务十四 鱼虾蓉面团的调制

思考与训练

第三章 馅心制作

第一节 面点馅料的加工

任务一 面点馅料的加工处理

任务二 馅心制作与包馅比例

第二节 咸馅制作工艺

任务三 肉馅(荤馅)制作工艺

任务四 素菜馅制作工艺

任务五 肉菜馅(荤素馅)制作工艺

第三节 甜馅的制作工艺

任务六 生甜馅制作工艺

任务七 熟甜馅制作工艺

<<面点工艺学>>

第四节 面浇制作

任务八 拌卤、浇食面浇制作

任务九 汤料、焖炸面浇制作

思考与训练

第四章 面点成形

第一节 面点基础成形法(一)

任务一 搓、擀、叠、按

任务二 抻、切、削、拨

第二节 面点基础成形法(二)

任务三 卷、包、摊、拧

任务四 捏塑、酿馅、沾粘

第三节 面点艺术造型法

任务五 夹制、剪绘、模印

任务六 裱挤、嵌扣、组配

思考与训练

第五章 面点熟制

第一节 蒸、煮工艺

任务一 蒸制工艺

任务二 煮制工艺

第二节 炸、煎工艺

任务三 炸制工艺

任务四 煎制工艺

第三节 烤、烙工艺

任务五 烤制工艺

任务六 烙制工艺

第四节 其他加热工艺

任务七 综合熟制工艺

任务八 微波熟制工艺

思考与训练

知识篇

第六章 面点工艺与发展

第一节 面点与工艺特色

一、中国面点的地位与分类

二、面点制作的基本特点

三、面点工艺学的研究内容

第二节 中国面点的历史发展

一、面点的起源

二、面点的形成

三、面点的发展

四、面点的兴盛

五、现代面点的大发展

第三节 中国面点的风味流派

一、北食荟萃的京式面点

二、南味并举的苏式面点

三、兼容并蓄的广式面点

四、流传四方的清真面点

五、其他地区的面点风味

<<面点工艺学>>

思考与训练

第七章 面点常用原料

第一节 坯料原料

- 一、面粉
- 二、米类
- 三、杂粮
- 四、豆类
- 五、根茎类
- 六、其他粉类

第二节 调辅原料

- 一、油脂
- 二、糖
- 三、食盐
- 四、乳类
- 五、蛋类
- 六、膨松剂
- 七、食碱
- 八、食用色素
- 九、
- 十、琼脂与鱼胶粉

第三节 制馅原料

- 一、咸味馅原料
- 二、甜味馅原料

思考与训练

第八章 面团调制形成原理

第一节 面团及其分类

- 一、面团及其重要性
- 二、面团的分类

第二节 面团形成原理

- 一、水调面团的形成原理
- 二、膨松面团的膨松原理
- 三、油酥面团的形成原理
- 四、米粉面团的形成原理

第三节 面团变化的影响要素

- 一、水对面团的影响
- 二、辅助原料对面团的影响
- 三、调制方法对面团的影响

思考与训练

第九章 宴席面点的配备

第一节 宴席与面点的配备

- 一、面点与宴席的关系
- 二、宴席面点制作的基本要求

第二节 宴席面点的配备知识

- 一、宾客对面点的要求
- 二、宴席面点的配备原则

第三节 宴席面点的设计与制作

- 一、宴席面点的配色

<<面点工艺学>>

二、宴席面点的造型

三、宴席面点的装盘

四、宴席面点配备菜单

思考与训练

第十章 面点工艺的开发与创新

第一节 现代面点开发的方向

一、面点开发的思路

二、迎合市场的面点种类

第二节 面点的开发与利用

一、挖掘和开发皮坯料品种

二、馅料品种的拓展

三、面点创新的方法

第三节 面点的连锁经营与发展方向

一、选取适宜的面点产品

二、掌控面点产品的技术数据

三、对面点生产各环节的控制

思考与训练

实训篇

第十一章 风味特色面点制作实例

任务一 京式面点的制作

任务二 苏式面点的制作

任务三 广式面点的制作

任务四 其他面点的制作

参考文献

<<面点工艺学>>

章节摘录

版权页：插图：普通形状。

面点的一般形状，主要是指普通的外形而言。

如饼的圆形、椭圆形，糕的菱形、长方形，面条的长形，馒头的方形、圆形，以及较普通的提褶包子形、春卷形、烧卖形、水饺形等。

其制作较为大众平常，各地制作也较普遍。

模具造型。

利用各式模具来美化面点的外形，它与一般面点的制作不同，有些模具本身有一定的形状，如各式印糕模、月饼模，各式盏具、标花嘴等。

借助模具来造型，可使各单个品种大小均匀，纹饰相近或一致，增加美感。

有些运用纸盏，连盏上盘，别具特色。

花色塑造。

花色塑造外形，运用一定的工艺手法，采取艺术夸张，使面点的外形具有艺术感染力。

花色面点的造型，采用较多的成形技法，它要求有娴熟的捏塑技艺，因材施艺，夸张变形。

花色造型所用的技法较多，如各式捏法、卷法、叠法、装配法、镶嵌法等，所制作的面点包括各种花色饺类、包类、酥类、卷类，还包括特殊的花色点心，如船点等。

（二）宴席面点的形状要求规格一致。

同一面点在同一盘中，一定要包捏制成一样的大小，无论是一般的饼、饺、糕，还是花式造型面点，都要达到规格一致，这样装盘才好看，才能产生“一致美”、“协调美”。

这可以说是面点制作成形的最基本、最起码的要求。

否则势必大大小小，乱七八糟，而没有整体感了。

<<面点工艺学>>

编辑推荐

《面点工艺学》是“中国旅游院校五星联盟”中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目。

<<面点工艺学>>

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>