第一图书网, tushu007.com

<<西式面点工艺>>

图书基本信息

书名：<<西式面点工艺>>

13位ISBN编号：9787504542007

10位ISBN编号：7504542008

出版时间：2005-3-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：王美萍

页数：234

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

前言

西式面点传入我国已有百余年的历史，随着我国对外开放的不断扩大，西餐、西式快餐等饮食业在我国内地悄然兴起，西式面点、西式糖果、西式饮料等西式食品越来越多。
近几年，西式饼屋在不少城市的大街小巷也竞相出现，柜台上的西式面点多种多样，琳琅满目。
西式面点的流行不仅丰富了人们的生活、活跃了食品市场，而且也在一定程度上推动着我国餐饮和食品加工行业的发展。
因此，培养大批高等职业技术西式面点专业人才，进一步普及科学性、艺术性较强的西式面点工艺，势在必行。
本教材正是为适应这种需要而编纂的。
本书是北京市教委2002年高等教育精品教材立项项目。
本书的内容涵盖了西式面点制作的工艺理论、工艺方法与工艺技术。
在编写中，我们根据新型高等职业教育的要求，参考中外有关资料，着眼于西式面点实际岗位的需要，以西式面点职业活动为导向，以西式面点职业技能为核心，力求使教材具有科学性和实用性。
在表述形式上，为便于理解和掌握西式面点制作工艺的技巧手法而插入不少图片，使图片显示和叙述紧密结合，突出了操作技能的特色；在结构上，我们针对职业活动的特点，按照实际工作，分成若干模块来编写，以突出各级西式面点人员应知应会的重要知识点及其联系，以利于灵活安排教学。

内容概要

《西式面点工艺》是北京市教委2002年高等教育精品教材立项项目，以满足高等职业教育和实际工作需要为编写目的，具有较强的科学性和实用性。
全书共分个8单元，涉及西式面点的原料知识、工艺基础、制作工艺及西式面点工艺常用词汇中英文对照等内容。

<<西式面点工艺>>

书籍目录

1 单元绪论1.1 西式面点的概念及发展概况1.2 西式面点的类别和特点1.3 西式面点常用的设备与工具1.4 西式面点的卫生与安全知识2 单元原料知识2.1 面粉2.2 油脂2.3 糖及甜味剂2.4 蛋及其制品2.5 乳制品2.6 食品添加剂2.7 巧克力2.8 干鲜果品及罐头制品2.9 常见调味料2.10 常见半制品原料3 单元西式面点工艺基础3.1 西式面点的操作手法3.2 西式面点中常用术语解释3.3 计量单位3.4 常见少司的制作3.5 常见馅料的制作4 单元西式点心制作工艺4.1 蛋糕类4.2 混酥类4.3 起酥类4.4 泡夫类4.5 饼干类4.6 巧克力类4.7 冷冻甜食类4.8 节日常用甜品5 单元面包制作工艺5.1 面包的工艺原理5.2 面包的工艺过程5.3 面包的质量标准5.4 面包制作中常见缺憾和补救方法5.5 常用面包的分类6 单元常用装饰品6.1 杏仁膏装饰6.2 糖粉膏装饰6.3 烘烤装饰品6.4 巧克力装饰6.5 糖制品装饰7 单元其他相关知识7.1 菜单的筹划7.2 西点厨房设备布局与工艺流程7.3 精品欣赏和点评8 单元西式面点工艺常用词汇中英文对照8.1 设备和工具8.2 原料8.3 常见品种8.4 其他词汇

章节摘录

插图：西式面点，简称西点。
西点作为西方食品的杰出代表，以它外形美观、营养丰富、口味鲜美等特有的魅力吸引着越来越多的人们。
面包作为早点主食已进入了千家万户普通百姓的餐桌；小巧玲珑的花色西点备受儿童和年轻人的青睐；精美的蛋糕给庆贺生日及结婚的人们带来了温馨的祝福和优雅的情趣；人们还常常把西点作为礼品馈赠亲友……。
可见，随着人民生活水平的提高，生活方式、生活节奏的改变以及对外交流的进一步扩大，西点在国内的发展有着广阔的前景。
1.1 西式面点的概念及发展概况1.1.1 西式面点的概念西式面点（westpastry）熟制的主要方法是烘焙（即baked），英文中也叫bakedgoods，即烘焙食品的意思。
因此，西式面点也可以称为西式烘焙食品。
在汉语口语中通常简称作“西点”。
西点主要是指来源于欧美国家的点心。
它是以面、糖、油脂、鸡蛋和乳品为主要原料，辅以干鲜果品和调味料，经过调制、成形、成熟、装饰等工艺过程制成的具有一定色、香、味、形的营养食品。
1.1.2 两点发展概况（1）西点发展史简介西点是西方饮食文化中的重要组成部分，在世界上享有很高的声誉。
西点的发源地在欧洲，在英国、法国、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史。
西点的发展是与整个西方文明史的发展分不开的。
西方文明是在地中海沿岸地区发展起来的。
公元前3100年地中海南岸的埃及就形成了统一的国家，并创造了灿烂的古埃及文明。
据记载，在埃及众多的宫殿和陵墓的壁画中，有一幅壁画展示了公元前1175年底比斯城的宫廷中制作面包和蛋糕的情景，说明有组织的烘焙作坊和模具在当时已经出现。
据说这一面包制作技术后来传到了希腊。
公元前5世纪，在古希腊的属地西西里岛上，也出现了高度的烹饪文化。
现在人们知道的最早的英式蛋糕，就来源于古希腊，古希腊还是世界上最早在食物中使用甜味剂的国家，其中包括以面粉为原料的烘焙食品。
早期糕点所用的甜味剂是蜂蜜，蜂蜜蛋糕曾一度风行欧洲。
古罗马的烹饪文化深受希腊文化的影响。
当时，古罗马宫廷膳房分工很细，由面包、菜肴、果品、葡萄酒四个专业部分组成。
许多王公贵族，还在自己家中试做调味品，每种调味品都由多种原料复合而成。
如由蛋黄、素油、柠檬、胡椒粉、芥末等调和而成的调味品，就是当今所用的马乃司。

编辑推荐

《西式面点工艺》：北京市高等教育精品教材立项项目。

第一图书网, tushu007.com

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