第一图书网, tushu007.com

<<初级西式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<初级西式面点制作>>

13位ISBN编号：9787504585103

10位ISBN编号：7504585106

出版时间：2010-7

出版时间：中国劳动

作者：张明//于洁

页数：77

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

《中华人民共和国就业促进法》规定：“国家采取措施建立健全劳动预备制度，县级以上地方人民政府对有就业要求的初高中毕业生实行一定期限的职业教育和培训，使其取得相应的职业资格或者掌握一定的职业技能。
”为进一步加强劳动预备制培训教材建设，满足各地实施劳动预备制对教材的需求，我们会同中国劳动社会保障出版社，组织有关人员对2000年出版的机械、电工、电子、计算机、汽车、烹饪、饭店服务、商业、服装、建筑等类劳动预备制培训的专业课教材进行修订改版，并新编了美容美发、保健护理、物流、数控加工、会计、家政服务等类专业课教材。
在组织修订、编写教材时，考虑到接受培训人员的实际水平，为了使学员在较短时间内掌握从业必备的基本知识和操作技能，我们力求做到学习的理论知识为掌握操作技能服务，操作技能实践课题与生产实际紧密结合，内容深入浅出、图文并茂，增强教材的实用性和可读性。
同时，注意在教材中反映新知识、新技术、新工艺和新方法，努力提高教材的先进性。
为了在规定的期限内更好地完成劳动预备制培训，各专业按照公共基础课+专业课的模式进行教学。
公共课分为必修课和选修课，教材为《法律常识》《职业道德》《就业指导》《计算机应用》《劳动保护知识》《应用数学》《实用写作》《英语日常用语》《实用物理》《交际礼仪》。
专业课教材分为专业基础知识教材和专业技术（理论和实训一体化）教材。
在这批教材的修订、编写过程中，编审人员克服各种困难，较好地完成了任务。
在此，谨向付出辛勤劳动的编审人员表示衷心感谢。
由于编写时间有限，教材中可能有一些不足之处，我们将在教材使用过程中听取各方面的意见，适时进行修改，使其趋于完善。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书以西式面点的概念和分类开篇，简要介绍西式面点制作常用的材料和工具，并对西式面点常用的操作技法和成熟方法进行了细致分析，为学员奠定扎实的实操基础。
进而，区分西饼类、蛋糕类、面包类和果冻类等西点中最基本的种类，介绍基本工艺，通过技能训练和制作实例来熟练学员的制作技能，保证学员能够独立完成常见的西式面点的制作。
本书由张明、于洁编写，董桐生主审。

<<初级西式面点制作>>

书籍目录

第一单元　认识西式面点与西式面点制作 模块一　西式面点基础知识 模块二　西式面点制作常用操作技法及成熟方法第二单元　西饼类食品的制作 模块一　清酥类食品的制作 模块二　混酥类食品的制作 模块三　泡芙的制作第三单元　蛋糕制作工艺 模块一　蛋糕面糊的调制 模块二　蛋糕的烘烤工艺 模块三　蛋糕的成型工艺 模块四　蛋糕制作实例第四单元　面包制作工艺 模块一　面包的分类 模块二　面包制作工艺 模块三　面包制作实例第五单元　果冻的制作

章节摘录

插图：3.粉质原料分糖粉类、可可粉、巧克力粉、绿茶粉类、杏仁粉、椰茸：奶粉、咖啡粉、玉桂粉等，主要用于蛋糕表面筛洒。
4.液体原料分巧克力类、可可脂类、糖浆类、液体奶油类、液体果酱类、液体果仁酱类、果汁类、天然香精类、天然色素类等，主要用于蛋糕整体或表面喷涂、挂面：装饰、挤制等。
随着西点业的发展和食品原料的丰富，可用于蛋糕成型的原料也越来越多，原料的质量也越来越好，如可食性花类原料、彩色巧克力等。
二、蛋糕成型的方法蛋糕成型的方法多种多样，并没有严格的界定和划分，但是，在蛋糕成型工艺中，由于要考虑蛋糕制品的性质和特点以及食用方式等因素，所以在蛋糕成型过程中，要本着美化蛋糕制品、突出蛋糕特色、色彩自然鲜艳、具有一定的艺术性等原则来操作。
常用蛋糕成型方法有：洒粉、抹平、挂面、喷绘、裱制、捏塑、组装等。
1.洒粉将粉质原料筛洒在蛋糕或其他西点制品上，称之为洒粉。
洒粉是最简洁的蛋糕成型方法之一，主要用于蛋糕、面包表面的成型装饰。
如大理石黄油蛋糕、瑞士蛋糕卷、绿茶慕司蛋糕、圣诞面包等。
用于洒粉的西点粉质原料很多，在使用时要根据蛋糕制品的要求和性质加以运用。
2.抹平将软质蛋糕原料（如鲜奶油、黄油、巧克力酱等），放在蛋糕上面，用抹刀将其均匀地涂抹在蛋糕表面及四周，使蛋糕具有平整、光滑的外观。
抹平是蛋糕成型工艺中最为常用的基本操作工艺，也是很多蛋糕成型过程中必不可少的成型方法。
3.挂面将软质原料（如巧克力酱、翻砂糖、亮面膏、水果吉利等）或溶化后的蛋糕装饰原料，放在蛋糕制品上，使其自然流下，从而覆盖住蛋糕的表面或整体。
挂面，是蛋糕成型工艺中的常用方法，经过挂面成型工艺的蛋糕制品，具有整体美观大方，造型华丽等特点。

编辑推荐

《初级西式面点制作》：职业培训教材·劳动预备制教材·国家级职业教育培训规划教材

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