

<<中点制作大全>>

图书基本信息

书名：<<中点制作大全>>

13位ISBN编号：9787506483131

10位ISBN编号：7506483130

出版时间：2012-5

出版时间：中国纺织出版社

作者：王森 编

页数：127

字数：130000

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>

<<中点制作大全>>

前言

常言道：“民以食为天。”自古以来，中国人在“吃”这件事上，都是很讲究的。所谓“食不厌精，脍不厌细”，中式点心也以精致小巧的外观和百吃不腻的美味口感，从古代流传到今天。

随着社会的不断进步，人们的生活节奏也在加快。许多人平常很难抽出时间打点心情，细细品味那一份份精致的小点，而取而代之以麦当劳或肯德基之类的快餐作为一日三餐的首选。

许多中式点心的做法，也渐渐不为人们所知。

但是，在偶尔的闲暇里，我们总是会怀念起记忆中中式点心带给我们的美好时光。

那些甜蜜的小点，它们背后的甜蜜故事，它们带给我们的甜蜜感觉，总是让人难以忘怀。

在这本书里，你可以沿着书的轨迹找回记忆中久违的绵香，那美味的萝卜糕、绿豆糕、煎饼，等等。

同时，这本书里还有一些各地有名的中式点心，如绿豆凸、蛋黄酥、奶皇包、灌汤包、宜兰葱饼等，更有一些比较独特的酥脆小点，如甘露酥、竹炭Q心酥、日式牛奶苏、满天星饼等。

书中对各式中点都有详细的说明和介绍，只要你参考本书，用心制作，相信你完全可以制作出色、香、味俱全的中式点心。

<<中点制作大全>>

内容概要

本书根据中点的不同分类,详细介绍了制作中点的常用工具、原料,还介绍了一些基本功以及制作过程中各环节的制作技巧,内容丰富,图文并茂,制作精美,实用性强。总体质量尚可,图文基本对应,文字叙述详细。

作者简介

亚洲著名烘焙大师、森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监、亚洲残联裁判、中国烘焙西点国家级裁判、中国焙烤协会专家组专家、中华烘焙协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、台湾蛋糕协会理事、日本蛋糕协会理事、法国西餐协会理事、王森艺术西点蛋糕学校创始人。

<<中点制作大全>>

书籍目录

- 基本材料
- 辅助材料
- 中点制作注意事项
- 常用面团的调制方法
- 馒头类
 - 馒头
 - 朱古力馒头
 - 双色馒头
 - 佛手
- 饺子类
 - 四喜饺
 - 酥炸蚶饺
 - 香酥锅贴
 - 香酥咖喱饺
- 包子类
 - 灌汤包
 - 爵士奶黄包
 - 蚝酱叉烧包
 - 鲜肉包
 - 芝麻生煎包
- 面饼类
 - 玉米煎饼
 - 淋饼
 - 奶油蟹肉可乐饼
 - 酥炸葱油饼
 - 馅饼
 - 山药煎饼
 - 宜兰葱饼
 - 北埔地瓜饼
 - 花生面煎饼
 - 芝麻烧饼
 - 金华肉末饼
 - 萝卜丝酥饼
 - 天津烙饼
 - 枣泥锅贴
 - 西式罗勒饼
- 肉菜饼类
- 月饼类
- 酥类
- 糕类
- 其他类

章节摘录

版权页：插图：中点制作注意事项 一、事前准备事项 1.面粉使用前必须过筛，并在不同的季节保持恒温 面粉过筛能够清除在面粉加工过程中混进的杂物，保证面粉的干净卫生。同时，在过筛过程中，面粉内能充入部分气体，使面粉形成微小的颗粒，去除面粉中的硬块，进而在调制面团时，更便于操作，使产品更加疏松。

2.砂糖的颗粒应该碎过筛后使用 在调制面团时，颗粒较大的砂糖不易融化，因此砂糖颗粒应该粉碎后使用。

3.鲜蛋在使用前应该清洗和消毒 使用鸡蛋前要把鸡蛋清洗干净。打蛋时，要注意防止蛋壳磕入蛋液内，以免产品有异味和杂质。

二、调制面团的注意事项（1）筋性面团的加油量要根据面粉的质量来决定。一般情况下，油脂的含量占面粉含量的15%~20%。加油量的多少与面筋含量成正比。面筋含量高，加油量也就高。

（2）筋性面团的加水量一般占面粉重量的50%~55%，温度30~50℃。如果温度过高，面粉会糊化，面团会变黏，不易于操作。温度如果过低，又会压缩了面筋的伸张力，使面团变硬，不便于操作。

（3）调制水油皮时，应该先把油和部分水搅拌均匀，然后再加入面粉。混合均匀后，再用温水浸扎、糅合，这样才能形成细腻而富有弹性的面团。由于面粉中的蛋白质不是单独存在的，而是和淀粉统一混合的，且淀粉的含量大约是面筋蛋白质含量的7倍。因此，如果一次性加入水，淀粉与面筋蛋白质统一稀释，面筋就不易粘结。这样调制出的面团由于面筋没有充分形成而筋力较小。相反，如果分次加水，面筋的蛋白质就有充分的机会吸水膨胀，从而粘结成有组织的面筋网，形成理想的筋性面团。

（4）调制后的水油皮，应当分成等量的小块，然后用湿布盖上，防止发干、变硬。

编辑推荐

《中点制作大全（附光盘一张）》带你沿着书的轨迹找回记忆中久违的绵香，各种美味的甜点小吃都在《中点制作大全（附光盘一张）》中寻找，同时，书中还有一些各地有名的中式点心，更有一些比较独特的酥脆小点，花样百出的点心诱惑着读者，对其向往学习。

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>