

<<中西糕点制作技巧>>

图书基本信息

书名：<<中西糕点制作技巧>>

13位ISBN编号：9787533149543

10位ISBN编号：7533149548

出版时间：2008-5

出版时间：山东科技

作者：汪国钧

页数：153

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>

<<中西糕点制作技巧>>

内容概要

本书以图文并茂的形式,详细介绍了中西糕点制作的基础知识,半成品加工知识,西式糕点制作,中式糕点制作,面包制作的经验与技巧,并附有糕点行业技能考试鉴定要求及标准。

本书对在糕点工厂、饼房的技术员、生产工人提高技术水平、开发品种有一定启示作用。也可供大、中专学校焙烤专业师生、参加糕点技术培训人员参考。

<<中西糕点制作技巧>>

作者简介

汪国钧，国家职业技能竞赛裁判员，兼任全国面包师分会副理事长、全国饼店等级评定委员会委员、全国食品工业标准化技术委员会委员、上海市食品卫生标准化技术委员会委员、《中华烘焙》、《中国焙烤》杂志编委会副主任委员、上海质量审核中心技术专家、上海现代食品工作室高级

<<中西糕点制作技巧>>

书籍目录

第一篇 基础知识 柠檬酸在糕点行业中有哪些用途？

请说说泡打粉的原理？

小苏打与泡打粉是否可长期混合而不起反应？

食用香精分哪两类？

各适用哪些食品？

什么是乳化香精？

它有什么用处？

什么是面包改良剂，它有哪些种类？

面包改良剂使用应注意哪些问题？

面包的改良剂十斤面放多少是好呢？

有放多的，也有放少的，有什么区别吗？

制作月饼如何选用合适的和面设备？

如何选择月饼成形设备？

有没有月饼自动摆盘的设备？

烤炉有那些类型？

如何选择烤炉？

设备使用、保养应注意那些问题？

如何对设备进行清洗与消毒？

面团调制的方法有哪几种？

如何调制水油面团？

如何调制糖浆皮面团？

如何调制油酥面团？

如何调制松酥面团？

如何调制硬酥皮面团？

怎样掌握糕点手工成形的基本操作手法？

怎样制作酥皮（包酥法）？

月饼成形的方法有几种？

糕点冷却要注意那些问题？

糕点装箱要注意那些问题？

糕点面包为什么会发霉？

怎样防止蛋糕面包发霉？

第二篇 半成品加工 怎样制作广式糖浆？

广式月饼的糖浆熬制好后，怎么会反砂，反砂后有什么应急措施吗？

怎样熬制京式提浆月饼糖浆？

果酱在糕点面包中有什么用途？

请说说制作果酱的关键 怎样制作节果酱？

怎样制作雪梨酱？

怎样制作橘子酱？

怎样制作芒果酱？

怎样调制鲜奶油膏（搅奶油）？

怎样制作栗子酱？

怎样制作蛋白膏？

怎样制作白马糖？

怎样制作糖渍水果？

果膏是用什么原料组成的？

<<中西糕点制作技巧>>

- 怎样炒制广式月饼红豆沙？
- 怎样制作广式绿豆沙？
- 怎样制作广式月饼白莲蓉？
- 怎样制作广式月饼红莲蓉？
- 怎样制作枣泥馅？
- 怎样制作山楂馅？
- 怎样制作凤梨馅？
- 什么是熟粉？
- 什么是糕粉？
- 怎样加工糖玫瑰花？
- 怎样加工糖桂花？
- 怎样加工广式肉膘？
- 第三篇 西式糕点制作 什么是清蛋糕？
- 怎样制作清蛋糕？
- 怎样制作柠檬味蛋糕？
- 海绵蛋糕的分蛋打法的要领及两种配方 冬天应该怎样控制温度才能做出好的蛋糕？
- 同样配方为什么制作的蛋糕没有人家好吃？
- 怎样制作水果蛋糕？
- 如何使蛋糕储存保质时间长些？
- 怎样制作奶油公主酥？
- 怎样制作杏仁饼干？
- 怎样制作巧克力马蹄饼干？
- 凤梨酥的制作方法 怎样制作心形夹心饼干？
- 怎样制作核桃黑糖饼干？
- 怎样制作果酱巧克力牛利？
- 怎样制作司康饼？
- 曲奇饼干及其品种创新 怎样制作红心白雪干点？
- 西式发面油酥糕点有什么特点？
- 举例说明制作方法？
- 怎样制作小蝴蝶酥？
- 怎样制作樱桃起酥？
- 怎样制作奶油螺丝卷？
- 怎样制作樱桃椰丝塔？
- 怎样制作花生酱贵人指？
- 第四篇 中式糕点制作 提浆月饼的配方、制作方法和质量要求 苏式鲜肉月饼的制作方法、质量要求和品种翻新 怎样制作苏式葱油月饼？
- 怎样制作松子火腿月饼？
- 怎样制作苏式百果月饼？
- 怎样制作什锦蛋糕？
- 葱油印酥和德庆酥有什么区别？
- 怎样制作？
- 怎样制作红茶饼干？
- 怎样制作芝麻花生椰丝酥？
- 怎样制作苏式洋钱饼？
- 怎样制一捏酥？
- 怎样制作老年营养印糕？
- 为什么八宝饭会受人欢迎？

<<中西糕点制作技巧>>

怎样制作八宝饭？

美味上海粽子制作方法 馓子制作历史有多久？

与茶馓制作又有什么区别？

麻花制作为什么相当普遍？

现在有哪些品种？

传统制作方法怎样？

现今有何改进？

米花糖有哪些特色品种？

怎样制作？

油炸薄片糕点有哪些品种？

怎样制作？

萨其马名称是怎样来的？

怎样制作？

怎样制作麻球？

何谓蜜三刀？

怎样制作？

第五篇 面包制作 制作高糖面包为什么后劲会没力？

面包中常用的糖有几种？

制作面包时加入牛奶有什么好处？

调制发酵面团的关键是什么？

什么是二次发酵？

采用二次发酵的面包，怎样掌握第一次发酵加水最？

面团发酵的最适温度是多少？

在面团发酵过程中为什么要揪面？

面团发酵到什么程度方可揪面？

怎样揪面？

怎样判断面团已发酵成熟？

面包成形时为什么要经过搓圆这道工序？

为什么搓圆后要静置一段时间再成形？

面包成形有哪些方法？

为什么土司面包两边会爆开，里面还有空气，是怎么回事？

面包怎样才能让它保质期长？

夏天面包怎样防霉？

怎样制作芝麻面包圈？

怎样制作奶油面包圈？

怎样制作蜂蜜面包圈？

什么是丹麦类面包？

它的制作工艺怎样？

怎样制作羊角面包？

怎样制作麸皮面包？

怎样制作麸皮吐司？

怎样制作奶油全麦面包？

附录 烘焙工国家职业标准

<<中西糕点制作技巧>>

章节摘录

版权页：插图：（4）冷冻面团类面包产品：这类产品由于采用快速发酵工艺、冷冻冷藏工艺和解冻工艺，面团受到机械作用较多，在温差较大的多种环境中作业，面团筋力和面筋网络受到一定程度的破坏，使面团的持气能力下降，影响面团的正常发酵。

同时，面团吸水率低，面粉蛋白质没有充分吸水胀润，面筋没有充分形成；没有经过发酵或无发酵工序，面团没有充分膨胀，淀粉没有充分糊化，成品面包极易发生老化变硬现象。

因此，采用冷冻面团生产面包时，应使用较多的氧化增筋剂和保鲜剂。

第五，根据生产工艺选用面包改良剂。

（1）快速发酵工艺：面包改良剂使用量最多，特别是氧化增筋剂，保鲜剂，—淀粉酶、铵盐类都不能缺少。

（2）采用一次发酵工艺：面包改良剂中的氧化增筋剂、保鲜剂。

铵盐类的使用量可以适量减少。

—淀粉酶保持正常使用量即可。

（3）采用二次发酵工艺：面包改良剂中的氧化增筋剂、保鲜剂。

—淀粉酶，铵盐类的使用量可以均比一次发酵工艺适量减少。

（4）采用冷冻面团工艺：改良剂中应使用HLB值高的，即亲水性能好，与水结合能力强的乳化剂蔗糖脂肪酸酯，硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL），双乙酰酒石酸单二酸甘油酯，单酸甘油酯、聚氧乙烯（20）单二酸甘油酯。

这些乳化剂能与面团中的水分很好地结合起来形成结合水，降低面团中的自由水，防止在冷冻冷藏期间面团中析出水分形成冰结晶而使面团发生变质，提高面团的冻融稳定性，确保用冷冻面团制作出的面包体积和内部组织柔软度，与新鲜面团制作出的面包效果相一致。

特别是在冷冻面团中使用硬脂酰乳酸钠（SSL）后，即使冷冻面团经过长时间冷藏贮存，用其制作出的面包仍然体积较大，内部组织柔软疏松。

第六，根据面包改良剂的特性灵活调整面包生产工艺条件。

目前市售的大多数面包改良剂中几乎都含有酵母营养剂铵盐类和发酵促进剂真菌—淀粉酶。

因此，面包改良剂的共同特点就是使面团“发得快”，能促进酵母生长繁殖，加速面团产气，使面团在一定温湿度条件下快速膨胀，大大缩短了发酵时间。

根据面包改良剂的上述特点，在使用时要特别注意相应调整生产工艺参数，否则会适得其反。

<<中西糕点制作技巧>>

编辑推荐

《烘焙行业职业技能培训与鉴定考试参考用书:中西糕点制作技巧(特惠版)》由山东科学技术出版社出版。

<<中西糕点制作技巧>>

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>