

<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

图书基本信息

书名：<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

13位ISBN编号：9787533151331

10位ISBN编号：753315133X

出版时间：2009-3

出版时间：山东科学技术出版社

作者：汪国钧

页数：161

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>

<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

内容概要

本书以图文并茂的形式,详细介绍了中外裱花蛋糕的基础知识,半成品加工知识,植脂奶油裱花蛋糕、欧力多益生元蛋白裱花蛋糕、巧克力裱花蛋糕、慕思蛋糕的制作技巧、定型技巧、构图技巧、配色技巧、装饰技巧等制作的经验与方法,并附有中外艺术裱花蛋糕比赛作品欣赏,最后附有糕点行业卫生标准及行业标准。

本书对在糕点工厂、裱花蛋糕制作的技术员、生产工人提高技术水平、研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。

<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

作者简介

汪国钧，上海现代食品工作室高级工程师、高级管理咨询师、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、全国食品工业化技术委员会委员、中国食品工业协会专家委员会委员、上海市食品卫生标准化技术委员会委员、《中国焙烤》杂

<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

书籍目录

第一篇 制作技巧 植脂奶油裱花蛋糕 1. 糕坯制作 2. 裱浆制作 3. 裱花装饰过程 奶油裱花蛋糕 1. 糕坯制作 2. 裱浆制作 3. 裱花装饰过程 4. 品种变化 欧力多益生元蛋白裱花蛋糕 1. 糕坯制作 2. 裱浆制作 3. 裱花装饰过程 巧克力裱花蛋糕 1. 糕坯制作 2. 巧克力包衣料制作 3. 裱花装饰过程 慕思蛋糕 1. 糕坯制作 2. 慕思制作 3. 装饰过程 4. 品种翻新

第二篇 造型技巧 单层裱花蛋糕的造型 1. 几何形体 2. 象形 单层裱花蛋糕的表现手法 1. 立体式 2. 浮雕式 多层裱花蛋糕的造型 1. 经典式多层裱花蛋糕 2. 叠层式裱花蛋糕 3. 自由组合式裱花蛋糕

第三篇 构图技巧 装饰裱花蛋糕构图的基本法则 1. 和谐 2. 多样统一 3. 对比与统一 4. 情景结合 5. 构图注意的问题 裱花蛋糕构图的基本形式 1. 对称构图 2. 不对称构图 3. 不对称的对称构图 裱花蛋糕的文字处理 1. 裱花蛋糕文字的表达方法 2. 裱花蛋糕文字字体 3. 裱花蛋糕常用吉祥用语 4. 文字在蛋糕平面上的位置安排 5. 值得注意的问题

第四篇 配色技巧 色彩搭配的基本原理 1. 色彩的产生 2. 色彩分类 3. 三原色与色彩混合 色素的应用 1. 装饰裱花蛋糕可用色素的种类和用量 2. 色素的配制和使用方法 装饰裱花蛋糕色彩搭配 1. 色彩的对比 2. 色彩的调和 3. 套色

第五篇 装饰技巧 水果装饰 樱桃装饰 糖水黄桃装饰 草莓装饰 芒果装饰 猕猴桃装饰 杨桃装饰 葡萄装饰 哈密瓜装饰 火龙果装饰 苹果装饰 其他水果 巧克力装饰 食材要求 巧克力蛋糕的装饰件制作 巧克力装饰实例 糕点装饰 食材要求 装饰方法 粉饰 食材要求 装饰方法 其他装饰 边饰技巧 蛋糕屑饰边 果仁饰边 巧克力饰边 饼干边饰 水果边饰 裱花边饰

第六篇 装饰裱花蛋糕陈列技巧 装饰裱花蛋糕陈列要求 陈列展示冷柜选择

第七篇 艺术裱花蛋糕精品欣赏 艺术裱花蛋糕比赛作品欣赏 国际裱花大师陈世锋作品欣赏

附录 附录1 裱花蛋糕生产卫生要求 附录2 GB7099糕点面包卫生标准 附录3 SB/T10329裱花蛋糕

<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

章节摘录

第一篇 制作技巧 植脂奶油裱花蛋糕 植脂奶油裱花蛋糕也称人造鲜奶油蛋糕、人造稀奶油蛋糕或密纳淋蛋糕。

是以戚风蛋糕为坯，表面涂抹植脂奶油而成的蛋糕，是目前销量最大的裱花蛋糕。

1. 糕坯制作 植脂奶油蛋糕糕坯采用戚风蛋糕坯。

〔配方〕 低筋面粉1.75千克，鸡蛋2.7千克，细砂糖2.36千克，色拉油870克，奶粉140克，盐35克，发粉70克，香草香精17.5克，塔塔粉10克，水1.14千克。

〔制作方法〕 (1) 面糊调制 磕破经过清洗的鸡蛋，将蛋黄和蛋白分装两个容器。奶粉溶入水中。

在搅拌开始前先将面粉和发粉拌和筛匀，然后把1.3千克细砂糖和盐混合均匀，直接放入搅拌锅中待用。

把色拉油倒入上述原料的中央，再把蛋黄倒进色拉油的上部，继而倒入奶水。

用浆状拌打器以中速搅拌3分钟左右，加入香草香精将所有原料搅拌均匀即为蛋黄糊。

蛋白与塔塔粉置搅拌锅中，用钢丝拌打器以中速打至湿性发泡，加入细砂糖后继续打至干性发泡，用手指把打发的蛋白勾起时，蛋白似尖峰，侧放时不会弯曲。

把已拌好的面糊混合一起，开始时先取1/3打发的蛋白糊加在蛋黄糊中用手轻轻拌匀，然后再倒入剩余2/3的蛋白糊中用手轻轻拌匀即可。

经搅拌后的面糊既稠又浓。

<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

编辑推荐

单层裱花蛋糕的几何形体表面有圆形、方形、长方形、心形、六边形、椭圆形等多种造型、圆形是生日寿诞的常用造型。

烘焙行业职业技能培训与鉴定考试参考用书。

基础知识/半制品加工/植脂奶油裱花蛋糕/巧克力裱花蛋糕/慕思蛋糕。

<<中外裱花蛋糕制作技巧>>

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>