

<<面点造型与盘饰>>

图书基本信息

书名：<<面点造型与盘饰>>

13位ISBN编号：9787536456662

10位ISBN编号：7536456662

出版时间：2005-2

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发源

页数：68

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>

<<面点造型与盘饰>>

前言

面点造型，在我国历史悠久，在面食中占有重要的地位。

面点造型在过去被人们称为“船点”。

而所制作的产品，色泽鲜艳，形态逼真，馅心味美，香糯可口。

面点配盘讲究色、形与面点巧妙的配合。

为了继承和发展面点造型、配盘技艺，下面谈谈其制作特点。

面点造型。

原料主要用澄粉、生粉、糯米粉等；馅心多选用畜、禽类及海鲜、豆类、果类原料制作。

在制作时首先应构思命题，从不同的档次确定要制作的主题。

如喜庆婚宴，要突出幸福、美满、愉悦的氛围；给老年人祝寿，应制作寿桃、松鹤等。

其次要讲究内容和造型的质量，口味以甜、咸为主，形态要生动、逼真、新颖。

面点配盘技艺。

主要用有色面团（金黄、虎皮黄、绿褐色等各种色调）进行创作组合。

如配成鲜花、龙、凤等，再经布局点缀，以达到赏心悦目的艺术效果，从而吸引食者逐点品尝，增进食欲。

本书抛砖引玉，图文并茂，读者一看就会。

书中如有不足之处，请读者批评指正。

<<面点造型与盘饰>>

内容概要

《面点造型与盘饰》以通俗易懂的文字和精美的菜肴图片，简明扼要地讲解了面点造型与盘饰的精妙制法，每款菜式包括材料与制作，具有极强的实用价值和可操作性。

<<面点造型与盘饰>>

书籍目录

1 天鹅湖2 鸡茸玉兔3 三鲜刺猪4 鹦鹉对歌5 肉茸小鸡6 孔雀豆沙糕7 糯米凤凰8 虾茸鲤鱼饺9 蛋黄栗茸象10 金鱼饺11 虾茸蛤蜊12 招财进宝13 鱼肉海螺14 卷心白菜饺15 虾茸海星饺16 白菜蒸饺17 猪18 寿带松竹海19 鸡茸荷花饺20 鲜水果盘21 翠鸟睡莲22 菊花傲霜23 龙凤呈祥24 寿桃包子25 四喜蒸饺26 龙爪菊花卷27 蝴蝶花卷28 月季花卷29 栗茸菊花卷30 枣泥佛手卷31 鸡茸雪梨32 翡翠烧麦33 土司南瓜饼34 鸡茸葫芦35 牡丹锦鸡36 马蹄凉卷37 鹤舞38 鲜花竞艳39 凤凰戏牡丹40 水晶玫瑰41 蕉茸米老鼠42 虾茸枇杷43 金瓜44 鲜艳葵花45 水果草莓46 月季47 金牛48 蝴蝶戏花49 熊猫50 雀花争艳51 孔雀52 鹿53 雄鸡报晓54 螃蟹55 峨眉酥56 菊花酥57 康乃馨58 鸳鸯戏花59 邀游60 松鼠61 飞燕迎春62 荷塘蛙趣63 长寿星64 马蹄莲65 麦穗66 菠萝67 海豚68 牡丹

<<面点造型与盘饰>>

章节摘录

精面粉150克猪瘦肉茸100克奶油30克姜末5克葱末20克精盐1克味精1克胡椒粉0.5克海鲜酱15克熟芹菜粒30克花生油100克(约耗60克) 1.锅内加清水烧沸,徐徐加入精面粉,搅至粘铁铲时起锅晾凉,揉成烫面团。

2.炒锅内加入油少许,烧至五成热,放猪瘦肉茸炒散,加精盐、姜末、葱末、味精、胡椒粉、海鲜酱炒香起锅,加入芹菜粒、奶油拌成猪肉馅料。

3.将烫面团搓成长条,揪成剂子,压扁,包入猪肉馅料,捏成金元宝形。

4.锅内加油烧六成热,放入金元宝炸至金黄色、熟透时捞出装入盘内即成。

插图:

<<面点造型与盘饰>>

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>