第一图书网, tushu007.com

# <<新编家常中西面点>>

## 图书基本信息

书名：<<新编家常中西面点>>

13位ISBN编号：9787538442939

10位ISBN编号：7538442936

出版时间：2009-8

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：《新编家常中西面点》编委会

页数：239

字数：300000

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

# <<新编家常中西面点>>

## 前言

面点是构成烹饪体系两大组成部分之一。
面点有狭义与广义之分，狭义的面点是以面粉、米粉和杂粮等为主料，油、糖、蛋等为调辅料，蔬菜、肉品、水产品、果品为馅料，经面团调制、制馅、成型和成熟工艺制成的具有一定色、香、味、型的各类食品。
而广义的面点是米面制品的总称，包括主食、小吃、点心和糕点等，而本书所说的面点，是指广义的面点。
我国面点的历史可上溯到新石器石代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。
而真正面点制品的出现，则是到了春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，至今已有两千多年历史。
而所谓“面点文化”到了明、清时期就已经相当成熟，不仅有品种繁多的中式面点，一些西式的面点坊也陆续出现，20世纪80年代，随着我国实行改革开放政策，国民经济迅速增长，人民生活不断改善，各种面点制品也在我国迎来快速发展的时期。
平凡的米面，只要揉成面团，或者搭配可口的馅料，再用蒸、煮、炸、烤等各种方法，就可以随心所欲地做出各具风味的家常面点。
如中式的馒头、花卷、包子、饺子等；西式的面包、蛋糕、披萨、布丁、蛋挞……。
无论作为正餐，还是作为饭后甜点，都会让您及家人胃口大开，并且让您在享受美味的同时，收获健康和快乐。
我们为您特别编写的《新编家常中西面点》一书，分为中式和西式两部分，选取了众多适合普通家庭制作的面点，每道面点都详细地介绍了用料、步骤、时间和难度，并配以精美的图片，而且对其中最具代表性的面点，我们还为您提供了详尽的分步图解。

第一图书网, tushu007.com

# <<新编家常中西面点>>

## 内容概要

平凡的米面，只要揉成面团，或者搭配可口的馅料，再用蒸、煮、炸、烤等各种方法，就可以随心所欲地做出各具风味的家常面点。
如中式的馒头、花卷、包子、饺子等；西式的面包、蛋糕、披萨、布丁、蛋挞……。
无论作为正餐，还是作为饭后甜点，都会让您及家人胃口大开，并且让您在享受美味的同时，收获健康和快乐。
　编者为您精心编写的《新编家常中西面点》一书，分为中式和西式两部分，选取了众多适合普通家庭制作的面点，用料普通，易于操作，图文并茂，计量明确，讲解详细，点拨透彻，深入浅出，简便易学，一定会让您大开眼界，跃跃欲试，做出色香味形俱佳的面点，并从中享受到烹饪带来的乐趣。

# <<新编家常中西面点>>

## 书籍目录

中式面点制作工艺　中式面点的常用原料　中式面点的成形技法　中式面点制作的常用工具　中式面点的面团分类和调制方法　中式面点的馅心调制　中式面点的常用熟制技法西式面点制作工艺　西式糕点的种类　西式糕点制作的设备及工具　西式糕点的常用原料及应用　西式糕点常用面团的制作　西式糕点制作的基本手法　面包制作的基础知识　其他重要工艺介绍中式面点：包子、饺子　灯笼钳花包　香猪包　风味水晶包　寿桃　鲤鱼跳龙门　花篮烧卖　墨鱼包　百结包　莲花包　叉烧包　精致刺猬　生煎包子　干蒸烧卖　脆皮奶黄包　象仔包　灌汤蝴蝶饺　蟹粉小笼　虾蟹烧卖　长寿龟　灌汤包　翡翠烧卖　玫瑰包　牛头包　流汁金沙包　香菇素菜包　三丁包　玉扇包　月牙包　五丁包　鸭蛋包　草帽包　糯米烧卖　雪山包　鸽饺　上汤鱼翅饺　对叶饺　知了饺　锅贴　乾隆蒸饺　……中式面点：饼、酥中式面点：糕、团中式面点：其他中式面点：蛋糕西式面点：面包、吐司、三明治西式面点：酥皮饼、饼干、比萨、蛋挞、派西式面点：果冻、布丁、慕斯

## 章节摘录

中式面点制作工艺　　中式面点的常用原料　　面粉：面粉是制作面点的重要原料。
它是用小麦加工而成，可分为高筋粉、中筋粉、低筋粉三种。
它的主要成分是蛋白质、糖类、脂肪、水分和维生素等。
糯米粉：糯米粉的特点是黏性大，胀性小，硬度低，成熟后有透明感，调制的粉团不能作发酵使用，可直接制作各种富有特色的黏软糕点，如拉糕、粉团、汤圆等。
大米：大米粉的特点是硬度高，黏性低于糯米，胀性大于糯米，用纯大米粉调成的粉团，一般不作发酵使用。
玉米：玉米粉可制作窝头、丝糕及冷点中的白粉冻。
它与面粉掺和后，可作各式发酵点心，也可制作各式蛋糕、饼干等。
荞麦粉：荞麦粉含有丰富的蛋白质、硫胺素、核黄素和铁，既可制作主食，也可与面粉掺和制作扒糕等食品。
红薯：红薯的淀粉含量较高，质软而味香甜，与其他粉料掺和有助酵作用。
红薯煮（蒸）熟后捣烂，与米粉、面粉等掺和后，可制作各类糕、团、包、饺、饼等；红薯制成干粉又可代替面粉制作蛋糕、布丁等各式点心；红薯还可酿酒、制糖、制淀粉等。

# <<新编家常中西面点>>

## 编辑推荐

《新编家常中西面点》：造型新颖口味独特讲解实易于操作。
在出版生活类图书的6年里，我们接到了许多读者的来电及反馈，对我们的图书提出了大量宝贵的意见和建议。
为了给广大读者提供更好的精神食粮，满足读者更高的阅读需求，本着实用、实惠、超值的原则，我们策划并推出了这套《彩图生活悦读》系列丛书。
本系列丛书内容涉及营养饮食、养生保健、孕产育儿、生活百科四大方面，共计20种。
图文并茂、讲解详细、内容充实、简单易学，可满足现代家庭生活的多种需求。
相信《彩图生活悦读》系列丛书可以全面提升您及家人的生活品质，为高质量的生活带来快捷和方便。
我们倡导居家阅读新时尚，希望本套丛书能够引领您提高生活的品质、品味。
这将是我们最大的乐趣，也是对我们最好的奖赏。

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