第一图书网, tushu007.com

<<中点王>>

图书基本信息

书名：<<中点王>>

13位ISBN编号：9787538871739

10位ISBN编号：753887173X

出版时间：2012-10

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：黎国雄 编

页数：383

字数：150000

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

内容概要

包子馒头天天吃，如何才能告别一层不变？
600道兼具经典与创新的中式点心超值精选，涵盖馒头、包子、饺子、果、盏、卷、糕、粑……款式多样、惊喜连连、美味至极。
《中点王(畅销版)》(作者黎国雄)烹饪大师支招，让家常食材变幻出各式花样，手法简单、上手快速，《中点王(畅销版)》让你从此日日尝试新做法，天天吃出幸福滋味。

作者简介

黎国雄，国家级竞赛裁判员、中国名厨、中国饭店业白金五星勋章获得者，我国烘焙行业首位获得“全国技术能手”称号的烘焙技师，广州西餐协会副会长，国内最先发明塑胶、硬塑仿真蛋糕的烘焙技师，出版了十余种关于蛋糕、面包的书。
个人经历：1987年，黎国雄面对当时蛋糕市场的空白和需求，制作了个人第一本蛋糕专业画册，开创了顾客在蛋糕店看图片订蛋糕的先河。
到现在，他已出版了十余套图文并茂的专业烘焙书，带动了整个烘焙行业的发展。
1993年，他创造性地发明了全国第一个塑胶仿真蛋糕。
仿真蛋糕具有逼真度高、摆放时间长、容易清洗的特点，改变了国内蛋糕店用奶油蛋糕来展示这种既浪费成本、摆放时间又短的状况。
此项发明2001年获得国家发明专利。
后来，他又研究了艺术陶艺蛋糕，款款造型可爱、样式新颖、栩栩如生，很好地烘托了蛋糕艺术文化的特点。
2007年，在糖花蛋糕基础上，他又率先发明了面包捏土仿真蛋糕。
出版的作品：《黎国雄蛋糕装饰艺术系列》（共7册）、《名师名典》丛书、《时尚点心》丛书、《糕点大全》丛书、《糕点名师讲堂》丛书、《烘焙宝典》丛书、《时尚糕点制作精选》、《时尚百变》、《时尚美味》、《学烘焙6000例》等。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

中点制作基础
馒头、包子类
果、盏、卷类
糕、粑类
饼、酥类
混沌、面类

章节摘录

版权页： 插图： 一般发酵的最佳环境温度在30～35°C之间，最好别超过40°C。
湿度在70%～75%之间，这个数据下的环境是最利于面团发酵的。
温度太低，因酵母活性较弱而减慢发酵速度，延长了发酵所需时间；温度过高，则发酵速度过快。
湿度低于70%，面团表面由于水分蒸发过多而结皮，不但影响发酵，而且影响成品质量。
适于面团发酵的相对湿度，应等于或高于面团的实际含水量，即面粉本身的含水量（14%）加上搅拌时加入的水量（60%）。
面团在发酵后温度会升高4～6°C。
若面团温度低些，可适当增加酵母用量，以提高发酵速度。
糖的使用量为5%～7%时产气能力大，超过这个范围，糖量越多，发酵能力越受抑制，但产气的持续时间长，此时要注意添加氮源和无机盐。
盐能抑制酶的活性。
因此，盐添加量越多，酵母的产气能力越受到限制。
但盐可增强面筋筋力，使面团的稳定性增大。
添加少许盐，能缩短发酵时间，还能让成品更松软。

编辑推荐

《中点王》编辑推荐：超棒！
600道中式花样面点轻松做。
超好吃、超经典中式点心，做法轻松学，口味天天换！

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