

<<花色面包集>>

图书基本信息

书名：<<花色面包集>>

13位ISBN编号：9787542711922

10位ISBN编号：754271192X

出版时间：2001-07-01

出版时间：上海科学普及出版社

作者：崔忠明 编

页数：75

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>

<<花色面包集>>

内容概要

中国制作传统糕饼的历史可追溯到三千多年前，而制作面包在我国却只有几十年。近年来，随着改革开放的进程，人民生活水平不断提高，人们对生活质量的追求有了更高的要求，饮食结构也有了较大的变化，人们已不再满足于传统的糕饼，而要求有新的品种来丰富他们的生活；同时，在此期间大量制作面包的新设备、新工艺被引进我国，制作面包的新原料、新辅料也接踵而至，这就使我国的面包制作技艺，在短短数年里有了长足的进步，面包的色、香、味、形变幻无穷，形形色色的面包新品，令人眼花缭乱，目不暇接。

80年代初上海主要流行法式面包，到了90年代，我国台湾省的商人纷纷进入上海，开办的面包房如雨后天春笋般出现在上海街头。

由于台湾商人善于在西方人的面包中糅和进东方人的口味，因此一个新的面包品系出现了--这就是“台式面包”。

台式面包用料讲究，工艺精良，面包柔软度好，因此它一进入上海市场即受到消费者的青睐。

目前。

上海的面包市场已早现台式面包为丰，法式、港式面包并存的特点。

<<花色面包集>>

书籍目录

前言一、面包制作的设备及工具(一)设备(二)工具二、面包制作的原料(一)基本原料(二)主要配料(三)其他辅料三、面包制作的基本工艺流程(一)面团的搅拌(二)面团的基础醒发(三)分割、搓圆(四)中间醒发(五)成型附：面包上光剂的配制(六)最后醒发(七)烘烤前装饰(八)烘烤(九)烘烤后装饰(十)面包的冷却、包装四、面包制作实例(一)台式面包1．甜面包1．奶油鸡蛋面包2．田螺包3．墨西哥面包4．雪霜面包5．豆沙卷面包6．鲜奶椰丝面包7．鲜奶椰丝面包(造型变化)8．椰子卷9．椰子卷(造型变化)10．热狗面包11．热狗面包(造型变化一)12．热狗面包(造型变化二)13．甜罗宋面包14．火腿面包15．水果面包16．红波忌士条17．芝麻牛角包18．肉松卷19．奶油夹心面包 ．咸面包39．葱油卷40．咸罗宋41．咸小品42．麸皮营养面包20．佛手面包21．苹果酱面包22．果酱花卷23．花生卷24．牛油排包25．奶酥包26．奶酥包(造型变化一)27．奶酥包(造型变化二)28．小餐包29．奶油羊角筒30．辫子面包31．甜小品32．花式豆沙排33．菠萝包34．豆沙吐司35．椰丝吐司36．芝麻吐司37．菠萝吐司38．提子吐司43．全麦吐司44．高蛋白吐司(三明治切片)45．鲜奶吐司(椒盐型)46．超软吐司(超软型)……附录

<<花色面包集>>

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>