

<<川式面点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<川式面点制作技术>>

13位ISBN编号：9787561427057

10位ISBN编号：7561427050

出版时间：2003-11

出版时间：四川大学出版社

作者：钟志惠

页数：357

字数：285000

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>

<<川式面点制作技术>>

内容概要

本丛书是由在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写的。具有理论上的完整性、可操作的实用性以及鲜明的时代性的特点。

<<川式面点制作技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 面点的概念、作用和分类 一、面点的概念 二、面点的地位和作用 三、面点的分类 第二节 面点的发展概况 第三节 川式面点的特点 第四节 面点制作的工艺流程 一、原料的选备 二、面团调制 三、制馅 四、面点成形 五、面点熟制 第五节 面点制作的基础操作技能 一、面点制作的基础操作技能的重要性 二、面点制作的基础操作技能第二章 面点常用设备与器具 第一节 面点常用设备 第二节 面点常用器具第三章 面点原料 第一节 皮坯原料 第二节 辅助原料 第三节 制馅原料 第四节 调味原料第四章 面团调制工艺 第一节 面团形成的基本原理 第二节 水调面团 第三节 膨松面团 第四节 油酥面团 第五节 米及米粉面团 第六节 其他类面团第五章 馅料的作用与分类 第一节 馅料的作用与分类 第二节 馅料制作工艺 第三节 面臊制作工艺 第四节 膏料、果酱制作工艺第六章 面点成形工艺 第一节 面点造型的特点 第二节 手工成形技法 第三节 模具成形技法 第四节 装饰成形技法 第五节 面点色泽的形成与调配第七章 面点熟制工艺 第一节 面点熟制的作用与热量传递的方式 第二节 蒸、煮 第三节 炸、煎、烙 第四节 烤和微波加热第八章 川式面点品种制作实例 第一节 传统川式面点30例 第二节 创新川式面点30例

<<川式面点制作技术>>

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>