第一图书网, tushu007.com

<<面点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术>>

13位ISBN编号：9787563712212

10位ISBN编号：7563712216

出版时间：2004-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：秦辉

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

本书以突出专业理论、专业操作技能和职业能力测评三方面的内容为重点，对中式点心制作技术和西式点心制作技术进行了详略得当的说明。
全书共分十章，其主要内容是：面点基础知识、面点基础知识、面点基本操作技术、制馅、实面面团与运用、膨松面团与运用、油栈面团与运用、米粉面团与运用、其他原料制品、西式点心制作和筵席面点与应用。
此外，每章中均附有学习重点、本章小结和本章职业能力测评等三方面的内容。
为方便模块教学的开展，本书每个章节的内容既相对独立，又相互有知识联系；每个章节中品种实例部分的内容可随着今后实际教学的需要而增删。

<<面点制作技术>>

书籍目录

第1章 面点基础知识 学习目标 第一节 中西面点概述 一、中西面点的概念、发展简况及其趋势 二、中西面点的技术特点 三、中西面点的分类及主要流派 第二节 中西面点常用设备与工具 一、中西面点常用设备 二、中西面点常用工具 三、面点设备与工具的保养 第三节 易燃易爆物品的安全使用 一、易燃易爆品的性质及事故发生原因 二、易爆物品的安全使用和储存 第四节 中西面点原料知识 一、中西面点常用的主要原料 二、中点主要的制馅原料 三、西点主要的辅助原料 四、面点原料的选用 五、面点原料的保管 本章小结 思考与练习第2章 面点基本操作技术 学习目标 第一节 面团调制基本技术 一、和面 二、揉面 第二节 面点成型基本技术 一、搓条 二、下剂 三、制皮 四、上馅 第三节 面点成型技术 一、卷 二、包 三、捏 四、切 五、按 六、叠 七、剪 八、模具成型 九、滚沾 十、镶嵌 第四节 面点成熟技术 一、烤 二、炸 三、煎 四、蒸 五、煮 六、烙 本章小结 思考与练习第3章 制馅 学习目标 第一节 馅心及馅心分类 一、馅心在面点中的作用 二、馅心的分类 第二节 咸馅制作工艺 一、生咸馅 二、熟咸馅 第三节 甜馅制作工艺 一、生甜馅 二、熟甜馅 本章小结 思考与练习第4章 实面面团与运用第5章 膨松面团与运用第6章 油栈面团与运用第7章 米粉面团与运用第8章 其他原料制品第9章 西式点心制作第10章 筵席面点与应用主要参考书目后记

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