第一图书网, tushu007.com

<<西式面点制作教与学>>

图书基本信息

书名：<<西式面点制作教与学>>

13位ISBN编号：9787563716845

10位ISBN编号：756371684X

出版时间：2009-1

出版时间：旅游教育

作者：陈怡君 编

页数：196

字数：131000

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

前言

2005年，全国职教工作会议后，我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期，规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。
站在新的历史起跑线上，我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作，该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。
在开展课题的过程中，我们开发了烹饪专业的创新教学书系，主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。
在校本课程的开发中，我们抓住职业教育就是就业教育的特点，强调对专业技能的训练，突出对职业素质的培养，以满足专业岗位对职业能力的需求。
为便于教与学，我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试，定位在教与学的指导上，意在降低教学成本，更重要的是让学生通过教与学的提示，明了学习的重点、难点，掌握有效的学习方法，从而成为自主学习的主体。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《创新教学书系：西式面点制作教与学（第2版）》是图解版烹饪教材，让你花较少的时间掌握最有用的工作技能，教材与教参合二为一，让你花较少的成本获得较多的资源，光盘辅助学习，让烹饪美食尽在眼前。

第一图书网, tushu007.com

<<西式面点制作教与学>>

书籍目录

认识西点制作常用设备与工具
一、设备
二、工具
第一篇 练习制作面包
模块1 练习制作软面包
一、十字面包
二、小餐包
模块2 练习制作吐司面包
吐司面包
模块3 练习制作千层面包
一、丹麦包
二、牛角包
模块4 练习制作全麦面包
全麦面包
模块5 练习制作油炸面包圈
一、环形面包圈
二、多味面包圈
第二篇 练习制作蛋糕
模块6 练习制作海绵蛋糕
海绵蛋糕
模块7 练习制作非全蛋蛋糕
一、戚风蛋糕
二、天使蛋糕
模块8 练习制作重油蛋糕
重油蛋糕
模块9 练习制作主题蛋糕
一、黑森林蛋糕
二、儿童生日蛋糕
三、双层蛋糕
第三篇 练习制作塔与派
模块10 练习制作塔类西点
一、层酥蛋塔
二、松酥椰塔
模块11 练习制作派
一、松酥苹果派
二、新鲜草莓派
第四篇 练习制作泡芙
模块12 练习制作泡芙
奶油泡芙
第五篇 练习制作饼干
模块13 练习制作曲奇饼
一、原味曲奇饼
二、黑白格子饼
模块14 练习制作薄脆饼
一、杏仁薄脆饼

第一图书网, tushu007.com

二、蜂巢芝麻薄脆饼
三、椰蓉薄饼
模块15 练习制作茶点小饼
一、果仁饼干
二、黄油茶点饼干
三、指形小饼
模块16 练习制作蛋白糖霜酥饼
蛋白糖霜酥饼
第六篇 练习制作层酥
模块17 练习制作果酱酥盒
千层酥
模块18 练习制作花生酥条
花生酥条
第七篇 练习制作布丁、慕斯与果冻
模块19 练习制作布丁
一、蒸制型——黄油布丁
二、烘烤型——格式布丁
三、煮制型——英式布丁
模块20 练习制作慕斯
一、巧克力咖啡慕斯
二、香橙慕斯
三、提拉米苏
模块21 练习制作水果冻
什锦果冻
第八篇 西点装饰
模块22 巧克力装饰
一、熔化巧克力
二、巧克力片状装饰——弯曲条纹
三、巧克力片状装饰——巧克力扇
四、巧克力泥塑
模块23 糖泥装饰
一、糖泥
二、糖泥玫瑰花
三、糖泥小熊
模块24 水果装饰
一、罐装水果装饰——水果蛋塔
二、新鲜水果装饰——草莓蛋糕
模块25 练习制作姜饼及装饰面包
一、姜饼
二、装饰面包

章节摘录

版权页： 插图： 一、丹麦包 1.原料搅拌：将面包粉、牛奶、酵母和糖投入搅拌机中，打入鸡蛋，用中速搅拌8分钟，加入盐、黄油搅拌4分钟至均匀、起筋。
2.面团发酵：将和好的面团用保鲜膜包好，放人电冰箱中冷藏松弛，时间约2小时。
3.修整成型：给经松弛冷藏后的面团包人起酥油，先将面团擀成长方形，然后将长边对折成均匀的三等份，再擀开成长方形。
然后将长边对折成均匀的四等份，再次擀成长方形，将长边对折成均匀的三等份，共折叠三次。
每擀折一次，应根据起酥油的软硬程度放入电冰箱中冷冻10～25分钟。
4.再次醒发：面团解冻后成型，放入发酵箱中醒发。
将温度控制在27～30℃、湿度为70～75度，发酵时间1小时。
5.烘焙成熟：在醒好的生坯表面刷上蛋液，入炉烘焙，炉温控制在200℃，烘烤时间20分钟。
6.最后装饰：烘烤后趁热在成品上刷上一层透明糖衣或枫糖。
小技能——练习制作透明糖衣 将水250克、糖250克、玉米糖浆500克搅拌均匀，用中火煮至90℃，确保糖完全溶化，制成透明糖衣。
趁热使用，或者使用前重新加热。
（温馨提示） 1.冷藏面团时，应将面团擀成长方形再放人电冰箱。
同样，应将起酥油切成长方形，才利于擀制成型。
2.反复练习擀制包上起酥油后的面团，达到熟练程度。
3.注意观察面团的软硬程度，适时调节面团温度，掌握面团的冷冻时间。
4.许多甜面包产品，包括大多数丹麦面包产品，都是在烘烤后趁热刷上透明糖衣的。
冷却后的丹麦面包产品可以用普通糖霜做糖衣。
（友好建议） 1.多指导学生擀制酥皮，避免将包在面团中的起酥油擀出来，或擀制时起酥油分布不匀。
2.在夏天，擀制丹麦面团时，每擀制一次，必须将面团放入电冰箱中冷藏10～15分钟，然后再开始下一次擀制，这样可以避免起酥油因天气原因或擀制时的摩擦力等因素而使油脂熔化进而影响成品质量。
3.擀制时，一定要掌握好擀制的力度，确保起酥油分布均匀。
4.一般安排12个课时：教师示范4课时，学生练习6课时（用3课时练习起层擀制，3课时练习发酵成型），拓展练习2课时。

编辑推荐

《西式面点制作教与学(第2版)》在开发中，抓住职业教育就是就业教育的特点，强调对专业技能的训练，突出对职业素质的培养，以满足专业岗位对职业能力的需求。
为便于教与学，还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试，定位在教与学的指导上，意在降低教学成本，更重要的是让学生通过教与学的提示，明了学习的重点、难点，掌握有效的学习方法，从而成为自主学习的主体。

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