第一图书网, tushu007.com

<<面点工艺>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺>>

13位ISBN编号：9787564321703

10位ISBN编号：7564321709

出版时间：2013-2

出版时间：西南交通大学出版社

作者：张松 编

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《烹饪工艺与营养专业"十二五"规划系列教材:面点工艺》是烹饪工艺与营养专业的主干课程之一，是一门涉及多学科知识的综合性课程。
通过该课程的学习，目的是使学生掌握面点原料、面团调制、馅心制作、面点成形、面点成熟等一系列面点制作工艺过程的相关知识，提高学生的实际操作能力，达到融会贯通、举一反三，把学生培养成社会、行业所需的实用型高级技能人才。

作者简介

张松，讲师，中国烹饪名师，面点技师，任教于四川烹饪高等专科学校烹饪系，主要从事面点工艺学、面点制作技术、北方面食制作、冷拼制作技术等课程教学。
曾代表学校参加烹饪比赛多次获得金奖；曾代表学校赴法国交流学习；近年来，主持或参与校级精品课程2项，主编或参编教材数部，发表专业论文多篇。

书籍目录

第一章认识面点 第一节什么是面点 第二节面点的分类 第三节面点的风味流派 第四节面点的作用 第二章认识面点房和面点厨师 第一节面点房的岗位设置及职责 第二节面点房布局设计 第三节餐饮行业面点师职业规范 第四节面点厨师仪容仪表要求 第三章认识面点原料 第一节面粉、大米、淀粉类原料 第二节杂粮类原料 第三节蔬菜类、肉类、果品类原料 第四节油、糖、蛋、乳、水、盐 第五节特色粉料 第六节食品添加剂 第七节调味品 第四章认识面点制作的基本功 第一节面点制作基本功的重要性 第二节面团制作的一般工艺流程 第三节面团调制工艺环节的基本功 第四节面点成形前工艺环节的基本功 第五章认识馅料 第一节什么是馅料 第二节常用馅心的制作工艺 第三节常用面臊的制作工艺 第六章认识面团 第一节什么是面团 第二节面团成团原理 第三节影响面团形成的因素 第七章学会调制水调面团 第一节什么是水调面团 第二节学会调制冷水面团 第三节学会调制温水面团 第四节学会调制热水面团 第五节学会调制沸水面团 第八章学会调制膨松面团 第一节什么是膨松面团 第二节学会调制生物膨松面团 第三节学会调制化学膨松面团 第四节学会调制物理膨松面团 第九章学会调制油酥面团 第一节什么是油酥面团 第二节学会调制层酥面团 第三节学会调制混酥面团 第四节学会调制浆皮面团 第十章学会调制米团及米粉团 第一节什么是米团及米粉团 第二节米团的调制工艺 第三节糕类粉团的调制工艺 第四节团类粉团的调制工艺 第五节发酵粉团的调制工艺 第十一章学会调制其他面团 第一节学会调制澄粉面团 第二节学会调制杂粮面团 第三节学会调制果蔬面团 第四节学会调制羹汤 第五节学会调制冻类面团 第十二章认识面点成形与成熟 第一节面点成形 第二节面点成熟 第十三章筵席面点配备知识 第一节筵席面点的配备原则 第二节筵席面点的配备方式 第三节面点配色、盘饰与围边 第十四章面点的创新与开发 第一节现代面点创新开发的方向 第二节面点的开发与利用 第三节功能性面点的开发与利用 参考文献 后记

章节摘录

版权页： 插图： 面团中加入油脂，使油脂覆盖于面粉颗粒周围并形成油膜，除了可降低面粉吸水率限制面筋生成外，还由于油脂的隔离作用，可使已经形成的面筋微粒不能互相结合而形成大的面筋网络，从而降低面团的黏性、弹性和韧性，增加了面团的可塑性，增强了面团的酥性结构。
糖的溶解度大，吸水性强。
在调制面团时，糖会迅速夺取面团中的水分，在蛋白质胶粒外部形成较高渗透压，使胶粒内部的水分产生渗透作用，从而降低蛋白质胶粒的胀润度，使面筋的生成量减少。
再由于糖的分子量小，较容易渗透到吸水后的蛋白质分子或其他物质分子中，占据一定的空间位置，会置换出部分结合水，形成游离水，使面团软化，弹性和延伸性降低，可塑性增大。
因此，糖在面团调制过程中起反水化作用。
大约每增加1%的糖，会使面粉吸水率降低0.6%左右。
在糖对面粉的反水化作用上，双糖比单糖的作用大，糖浆比糖粉的作用大。
糖不仅可用来调节面筋的胀润度，使面团具有可塑性，还能防止制品收缩变形。
鸡蛋中的蛋清是一种亲水性液体，具有良好的起泡性。
在高速机械搅打下，大量空气均匀混入蛋液中，使蛋液体积膨胀，拌入面粉及其他辅料后，经成熟即可形成疏松多孔、柔软而富有弹性的海绵蛋糕类产品。
鸡蛋液具有较高的黏稠度，在一些面团中，常作为黏结剂，促进坯料彼此的黏结，使面团更加细腻光滑。
蛋黄中含有大量的卵磷脂，具有良好的乳化性能，可使油、水、糖充分乳化，均匀分散在面团中，促进制品组织细腻，增加制品的疏松性。
蛋液中含有大量水分和蛋白质，用蛋液调制的筋性面团，面团的筋力、韧性可得到加强，使制品的筋道性、滑爽性增强。
调制面团时，加入适量的食盐，可以增加面筋的筋力，使面团质地紧密，弹性与强度增加。
食盐本身为强电解质，其强烈的水化作用往往能剥去蛋白质分子表面的水化层，从而使蛋白质溶解度降低，胶粒分子间距离缩小，弹性增强。
但食盐用量过多，会使面筋变脆，破坏面团的筋力，使面团容易断裂。
因而调制面团时要控制好食盐的加入量，合理利用食盐，使其促进面团筋力的形成，增加面团的弹韧性。
面团中加入适量的食碱，可以软化面筋，降低面团的弹性，增加其延伸性。
面团加食碱后，面团的pH值发生改变。
当面团pH偏离蛋白质等电点时，蛋白质溶解度增大，蛋白质水化作用增强，面筋延伸性增加。
拉面、抻面就是因为加了食碱，才变得容易延伸，否则在加工过程中很容易断裂；这也是一般机制面条都要加食碱的原因。
食碱还有中和酸的作用，这是酵种发酵面团扎碱的目的。

编辑推荐

《烹饪工艺与营养专业"十二五"规划系列教材:面点工艺》以理论必须够用为原则，在编写过程中充分考虑了学生学习的规律，以面点制作工艺流程为主线，由浅入深，图文结合，既方便学生学习相关理论知识，又有助于学生掌握相关制作技能。

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