

<<中西点心>>

图书基本信息

书名：<<中西点心>>

13位ISBN编号：9787040131536

10位ISBN编号：7040131536

出版时间：2004-1

出版时间：高等教育出版社图书发行部（兰色畅想）

作者：沈军 编

页数：355

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>

<<中西点心>>

前言

教材是实现教学目标不可缺少的媒介，是课程改革的关键。

中等职业教育点心专业以前采用的教材主要来源于两个方面，即“糕点教材”与“面点教材”。

在以前的行业管理中，糕点属烟、酒、糖业食品工业公司，面点属饮食服务公司。

两个行业在职业教育教学上均有各自编写的计划、大纲、教材，但两套教材的理论基础基本一致，制作工艺基本相同，不同的仅是教学实例（制作产品）各有侧重。

目前“糕点”、“面点”的制作均已打破了行业间的界线，当今的点心只有中点、西点之分，并无“糕点”、“面点”之区别了。

因此，为使中西点心专业理论和专业技能教学更具条理化、系统化，更贴近点心行业发展的需要，以目前的这两套教材为基础，补充当前出现的新技术、新工艺、新设备、新原料，合编一套具有中等职业教育特色的中西点心教材，以便在有限的教学时段内，使学生能学会更多的东西，更大程度调动学习的主动性、积极性，更有利于开拓创新。

在杭州市职业技术教育研究中心的指导下，我们于2000年合编并完成了《中西点心》试用教材的初稿，并在教学中不断实践、补充和完善，取得了良好的使用效果。

2003年，我们对试用教材进行了修订并作为国家规划教材配套教学用书出版发行。

《中西点心》教材的内容覆盖面较广，在编写过程中以“模块”作为划分标准，教学内容涵盖国家劳动和社会保障部的初、中、高级中武面点师和西式面点师的教学和考核要求。

在基本保证知识连贯性的基础上，着眼于技能操作，力求浓缩精练，突出针对性、典型性、实用性和时效性。

<<中西点心>>

内容概要

《中西点心（烹饪专业）》按两大教学模块分上下两篇：中式点心和西式点心，分别从基础理论和实习教程两部分进行阐述。

全书内容丰富，结构完整，图文并茂，语言流畅，浅显易懂，具有较强的实践性和可操作性。

《中西点心（烹饪专业）》适用于中等职业学校烹饪专业学生，也可作为岗位培训人员参考用书。

<<中西点心>>

书籍目录

上篇 中式点心第1部分 中式点心基础理论 第一章 概述 第一节 中式点心的历史、现状及发展 第二节 中式点心帮式的形成与特点 第三节 中式点心常用设备与工具 第二章 中式点心基础操作工艺 第一节 基础操作的意义、任务和程序 第二节 基础操作的要领 第三章 制坯工艺 第一节 制坯的作用与分类 第二节 面坯的特性及形成原理 第三节 影响面坯形成的因素 第四节 面坯的质量标准 第四章 常用面坯的调制工艺 第一节 水调面坯调制工艺 第二节 膨松面坯调制工艺 第三节 层酥面坯调制工艺 第四节 浆皮面坯调制工艺 第五节 米、米粉类面坯调制工艺 第六节 其他面坯调制工艺 第五章 成形工艺 第一节 成形的分类 第二节 成形的方法与要求 第三节 成形方法的运用 第六章 成熟工艺 第一节 热能运用的一般原则 第二节 单一加热法与复合加热法 第三节 成熟原理及工艺技术特点 第七章 装饰工艺 第一节 装饰点心的原料要求、技法和分类 第二节 面塑造型 第三节 工艺美术在裱花技巧上的运用 第八章 冷却工艺 第九章 制馅工艺 第一节 制馅原料的加工处理 第二节 馅的分类和制作工艺 第十章 点心的组合与运用 第一节 筵席点心 第二节 全席点心 第三节 其他组合点心第2部分 中式点心实习教程 第十一章 基本技术动作 第十二章 水调面坯 第一节 饺类 第二节 烧卖类 第三节 春卷类 第四节 汤包类 第五节 面条类 第六节 饼类 第十三章 膨松面坯 第一节 生物膨松法 第二节 化学膨松法 第十四章 油酥面坯 第一节 炸制品 第二节 烤制品 第十五章 米及米粉面坯 第一节 饭 第二节 粥 第三节 糕 第四节 团 第五节 球 第六节 船点 第七节 澄面 第十六章 浙江风味小吃 第十七章 全国部分名点名小吃下篇 西式点心第1部分 西式点心基础理论 第十八章 概述 第一节 西式点心的发展简介、特点及分类 第二节 西式点心生产的主要原、辅料及设备与工具 第十九章 蛋糕制作工艺 第一节 蛋糕的特点、分类及膨胀原理 第二节 蛋糕的原料选择 第三节 蛋糕的配方及工艺流程 第四节 蛋糕制作的一般过程 第五节 影响蛋糕质量的因素 第六节 蛋糕质量的鉴定和分析 第二十章 面包制作工艺 第一节 面包的起源与发展 第二节 我国面包工业的发展状况 第三节 面包的分类 第四节 原辅材料的选择 第五节 面包生产工艺 第六节 面包生产方法 第七节 面包质量分析 第二十一章 混酥类制作工艺 第一节 混酥类点心的酥性原理、原料选择、工艺流程及原料配比 第二节 混酥类点心的工艺过程 第三节 质量分析与鉴定 第二十二章 清酥类制作工艺 第一节 清酥类面团的起酥原理、原料选择工艺流程及原料配比 第二节 清酥类点心的工艺过程 第三节 质量分析与鉴定 第二十三章 泡夫类制作工艺 第一节 泡夫的起发原理、原料选择、工艺流程及原料配比 第二节 泡夫制作的工艺过程 第三节 质量分析与鉴定 第二十四章 冷冻制品类制作工艺 第一节 各类甜汁 第二节 布丁类 第三节 胶冻类 第四节 冰淇淋 第五节 其他各种常见甜食 第二十五章 巧克力类制作工艺第2部分 西式点心实习教程 第二十六章 基本操作手法 第一节 捏、揉、搓 第二节 切、割、抹、裱挤 第三节 其他操作手法 第二十七章 面包类 第一节 主食面包 第二节 点心面包 第三节 调理面包 第四节 造型面包 第二十八章 混酥类 第一节 面团型 第二节 面糊型 第三节 组合型 第二十九章 清酥类 第一节 清酥面团的制作 第二节 应用实例 第三十章 泡夫类 第一节 泡夫壳的制作 第二节 应用实例 第三十一章 蛋糕类 第一节 清蛋糕 第二节 油蛋糕 第三节 复合型蛋糕 第四节 裱花型蛋糕 第五节 多层蛋糕与艺术造型蛋糕 第三十二章 冷冻制品类 第一节 布丁类 第二节 木斯类 第三节 胶冻类 第四节 冰淇淋类 第五节 其他类 第三十三章 节日点心 第一节 圣诞节点心 第二节 复活节点心 第三节 情人节点心 第四节 感恩节点心 第五节 节庆点心 第三十四章 国外部分著名西点主要参考书目 附彩图

章节摘录

插图：二、揉面揉面是在面粉颗粒吸水发生粘连的基础上，通过反复揉搓，使各种粉料调和均匀，充分吸收水分形成面坯的过程。

揉面是调制面坯的关键，它可使面坯进一步增劲、柔润、光滑。

1. 揉面的要求揉面时脚要稍分开，站成丁字步，上身稍弯曲，身体不靠案板。

面坯要揉透，使整块面坯吸水均匀，不夹粉茬，揉至面光、缸光、手光。

2. 揉面的手法揉面的手法主要有捣、揉、揣、摔、擦五种。

(1) 捣。

就是在和面后，将面坯放在缸盆内，双手紧握拳头，在面坯各处用力向下均匀捣压，力量越大越好。面被捣压，挤向缸的周围时，再将其叠拢到中间，继续捣压，如此反复，直至把面坯捣透上劲为止。

(2) 揉。

就是用双手掌跟压住面坯，用力伸缩向外推动，把面坯摊开、叠起，再摊开、叠起，如此反复，直至揉透。

(3) 揣。

就是双手握拳，交叉在面坯上揣压，边揣、边压、边推，把面坯向外揣开，然后卷拢再揣。

揣比揉的劲大，能使面坯更均匀、柔顺、光滑。

(4) 摔。

它分两种手法，一是双手拿面坯的两头，举起来，手不离面，摔在案板上，摔匀为止；另一种是稀软面坯的摔法，用一只手拿起，脱手摔在盆内，摔下，拿起，再摔，直至将面坯摔至均匀。

春卷面的调制就是运用此法。

(5) 擦。

主要用于油酥面面坯和部分米粉面面坯的调制。

方法是在案板上把油和面和好后，用手掌跟把面坯层层向前推擦，使油和面相互粘连，形成均匀的面坯。

<<中西点心>>

编辑推荐

沈军编著的《中西点心(烹饪专业)》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套用书。本书系统全面介绍了中西点心制作相关知识，本书适用于中等职业学校烹饪专业学生，也可作为岗位培训人员参考用书。

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>