

<<西式面点制作入门>>

图书基本信息

书名：<<西式面点制作入门>>

13位ISBN编号：9787111366690

10位ISBN编号：7111366697

出版时间：2012-1

出版时间：机械工业出版社

作者：祁可斌，王峰 主编

页数：188

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>

<<西式面点制作入门>>

内容概要

本书是根据《国家职业技能标准西式面点师（初级）》的知识要求和鉴定内容而编写的，内容包含了西式面点师所应具备的基本专业知识和基本技能，并附有大量的操作技能实例供学员参考。

<<西式面点制作入门>>

书籍目录

前言

第一章 概论1

第一节 西式面点的起源、发展与特点1

一、西式面点的起源1

二、西式面点的发展1

三、西式面点的特点2

第二节 西式面点制作中常用的设备与工具3

一、西式面点制作中常用的设备3

二、西式面点制作中常用的工具6

第三节 西式面点的分类11

一、蛋糕类11

二、面包类11

三、西饼类11

四、冷冻甜食类12

第四节 西式面点的配方与制作过程中的称量13

一、西式面点的配方13

二、西式面点制作过程中的称量14

第二章 西式面点的制作原料15

第一节 面粉15

一、面粉的种类和用途15

二、面粉的主要成分16

三、面粉的品质检验与储存方法17

四、面粉在西式面点制作中的作用18

第二节 油脂18

一、常用油脂的种类18

二、油脂的特性20

三、油脂的品质检验和储存方法20

四、油脂在西式面点中的作用21

第三节 糖21

一、糖的种类21

二、糖的特性22

三、糖的品质检验22

四、糖在西式面点制作中的作用23

五、糖的储存方法24

第四节 蛋品24

一、蛋品的种类24

二、鸡蛋的特性24

三、蛋品的品质检验25

四、蛋品在西式面点制作中的作用25

五、蛋品的储存方法26

第五节 乳品26

一、常用乳品的种类26

二、乳品的特性27

三、乳品的品质检验与储存方法28

四、乳品在西式面点制作中的作用28

<<西式面点制作入门>>

第六节 食盐29

- 一、食盐的种类29
- 二、食盐在西式面点制作中的作用30

第七节 水30

- 一、水的种类30
- 二、水在西式面点制作中的作用30

第八节 添加剂31

- 一、膨松剂31
- 二、面包改良剂33
- 三、塔塔粉33
- 四、蛋糕油34
- 五、乳化剂34
- 六、明胶35
- 七、着色剂(食用色素) 35
- 八、香精香料36
- 九、抗氧化剂37
- 十、食品强化剂37
- 十一、酸味剂37
- 十二、其他添加剂38

第九节 其他原料39

- 一、可可粉与巧克力39
- 二、果仁与蜜饯41
- 三、酒类43
- 四、咖啡44

第三章 西式面点制作的基础操作及成型装饰

方法46 第一节 和、擀、卷技法46

- 一、和技法46
- 二、擀技法47
- 三、卷技法47

第二节 捏、揉、搓技法48

- 一、捏技法48
- 二、揉技法49
- 三、搓技法49

第三节 切、割、抹技法50

- 一、切技法50
- 二、割技法51
- 三、抹技法51

第四节 沾、撒、挤、拼摆技法52

- 一、沾技法52
- 二、撒技法53
- 三、挤技法54
- 四、拼摆技法55

第五节 裱花56

- 一、裱花的概念、方法与要求56
- 二、裱花蛋糕的工艺方法与注意事项58

第四章 面包及其制作工艺60

第一节 概述60

<<西式面点制作入门>>

- 一、面包的起源和发展60
- 二、面包制作的基本原理61
- 三、面包制作的基本原料61
- 第二节 面包的制作工艺64
 - 一、搅拌64
 - 二、发酵67
 - 三、成型71
 - 四、最后饧发72
 - 五、装饰73
 - 六、烘烤74
 - 七、冷却76
 - 八、包装77
- 第三节 面包制作实例77
 - 一、软式甜面包77
 - 二、硬式面包88
 - 三、调理面包95
- 第四节 面包的质量鉴定与分析105
 - 一、面包的质量鉴定标准105
 - 二、面包的质量分析与改进措施106
- 第五章 蛋糕及其制作工艺113
 - 第一节 概述113
 - 一、蛋糕的起源和发展113
 - 二、蛋糕制作的基本原理115
 - 第二节 制作蛋糕的基本原料115
 - 一、鸡蛋115
 - 二、糖116
 - 三、食盐117
 - 四、面粉117
 - 五、蛋糕油117
 - 六、塔塔粉118
 - 七、液体119
 - 八、油脂119
 - 九、化学膨松剂120
 - 第三节 蛋糕的基本制作工艺120
 - 一、备料120
 - 二、搅拌121
 - 三、装模123
 - 四、烘烤123
 - 第四节 各类蛋糕的制作工艺124
 - 一、乳沫类蛋糕制作工艺124
 - 二、面糊类蛋糕制作工艺125
 - 三、戚风类蛋糕制作工艺125
 - 第五节 蛋糕制作实例125
 - 一、乳沫类蛋糕125
 - 二、面糊类蛋糕133
 - 三、戚风类蛋糕138
 - 第六节 蛋糕的质量鉴定与分析145

<<西式面点制作入门>>

- 一、蛋糕的质量鉴定标准145
- 二、蛋糕的质量分析与改进措施145
- 第六章 西饼及其制作工艺149
 - 第一节 西饼概述149
 - 一、西饼的定义149
 - 二、西饼的分类149
 - 三、西饼的特点150
 - 第二节 起酥类西饼151
 - 一、起酥类西饼的特点151
 - 二、起酥类西饼的分层原理151
 - 三、起酥类西饼的原料选择151
 - 四、起酥类西饼的制作工艺流程153
 - 五、起酥类西饼的制作实例157
 - 第三节 油酥类西饼165
 - 一、油酥类西饼的特点165
 - 二、油酥类西饼的起酥原理165
 - 三、油酥类西饼的原料选择166
 - 四、油酥类西饼的制作工艺流程167
 - 五、油酥类西饼制作实例168
 - 第四节 泡芙177
 - 一、泡芙的特点177
 - 二、泡芙的制作原理177
 - 三、泡芙的制作原料177
 - 四、泡芙的制作工艺178
 - 五、泡芙制作实例179
- 第七章 冷冻甜食制作工艺183
 - 第一节 果冻、布丁183
 - 一、概述183
 - 二、果冻和布丁的制作实例184
 - 第二节 慕斯186
 - 一、概述186
 - 二、巧克力慕斯制作实例186参考文献188

<<西式面点制作入门>>

章节摘录

版权页：插图：4.奶粉奶粉有全脂奶粉、半脂奶粉和脱脂奶粉三种类型，其含水量低，便于储存，食用方便，广泛用于面包制作中。

5.鲜奶油鲜奶油又叫做“忌廉”，是从牛奶中分离出来的乳脂制品，呈乳白色，半流质状或原糊状，乳香味浓且具有很高的营养价值。

人们往往将鲜奶油简称为“奶油”，而与油脂类“奶油”混淆。

由于加工工艺的差别，鲜奶油又有许多品种，常用的有以下几种：（1）淡奶油这是一种应用最广泛的奶油，通常乳脂含量为18%~30%，可用于沙司的调味和制品的增白，也可用于点心的制作。

（2）植脂奶油一种质优价廉的“植脂奶油”，其主要成分有氢化棕榈油、玉米糖浆、糖、乳化剂、食用色素、食用香料、防腐剂、稳定剂、水等，色洁白，打发效果好，广泛用于西式面点的制作。

<<西式面点制作入门>>

编辑推荐

《上岗之路:西式面点制作入门》编辑推荐：领你入门——轻松掌握一技之长，带你上岗——信步迈入职业殿堂。

<<西式面点制作入门>>

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>