

<<中华名点文化与制作>>

图书基本信息

书名：<<中华名点文化与制作>>

13位ISBN编号：9787122024695

10位ISBN编号：7122024695

出版时间：2008-7

出版时间：化学工业出版社

作者：薛效贤，郑祥菊 编

页数：334

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>

<<中华名点文化与制作>>

内容概要

风味名点是深植于民间的地方特色美食，是中华食苑中的奇葩，历史悠久，源远流长，为了使其得到进一步的发展创新，为了使其走向每个家庭，本书对最具特色的风味美点的成名原因、来源典故、原料配比、制作方法、制品特点进行了详细介绍。

本书文字通俗易懂，可帮助家庭、餐馆、饭店、食品工厂、旅游业等从业人员学习中华名点的加工制作，也可作为点加工培训的教材使用。

<<中华名点文化与制作>>

书籍目录

第一章 概述 一、糕点的发展历史 (一) 最早时期 (二) 商周时期 (三) 汉、魏、晋、南北朝时期 (四) 隋唐时期 (五) 宋元时期 (六) 明清时期 二、糕点的分类 (一) 中式糕点的分类 (二) 西式糕点的分类 三、中、西糕点的区别 (一) 原料使用的区别 (二) 操作方法的区别 (三) 口味上的区别 (四) 工艺加工的区别 (五) 产品名称的区别 四、糕点的特点 (一) 中式糕点的特点 (二) 西式糕点的特点 五、糕点高新技术的发展 (一) 冷冻技术 (二) 真空技术 (三) 膨化技术 (四) 膜分离技术 (五) 超微粉碎技术 (六) 保鲜技术 第二章 名点生产用原辅材料 一、坯皮原料 (一) 面粉 (二) 大米和米粉 (三) 杂粮及其他粉 二、馅料原料 (一) 肉馅类原料 (二) 水果馅类原料 (三) 蔬菜馅类原料 (四) 豆馅类原料 (五) 其他馅类原料 三、辅助原料 (一) 油脂 (二) 糖类 (三) 蛋品 (四) 乳品 (五) 食盐 (六) 水 (七) 膨松剂 (八) 色素 (九) 香料、香精 四、功能性原料 (一) 膳食纤维 (二) 鱼油 (三) 大豆低聚糖 (四) 花粉 第三章 名点加工工具及设备 一、常用工具 (一) 面案工具 (二) 刀具 (三) 模具 第四章 名点文化与加工工艺配方参考文献

章节摘录

插图：第一章 我国古老的传统食品，历史悠久、制作考究、花样繁多、造型精美、营养丰富、质地优良、食用方便，至今仍是人们生活中的调理食品，由于富有传统文化特色而闻名于世。

中国名优糕点代表各地区独特的饮食文化，是糕点中的佼佼者，最为驰名。

其加工技术是我国各族人民长期生活实践的智慧结晶，也是中华民族珍贵的文化遗产之一。

由于它营养丰富，味道鲜美，外观精巧，色、香、味、形俱佳，并带有浓郁的地方色彩和各民族古朴的乡土风味，深受广大人民群众的喜悦，在国际市场也享有一定的声誉。

一、糕点的发展历史我国糕点发展，历史悠久，源远流长。

繁多的糕点品种和精巧的制作工艺，都是劳动人民智慧的结晶。

数千年的演变发展，使中国糕点加工技术独具特色，已成为中华民族宝贵文化遗产的一部分。

其发展过程，可概括为以下历史时期。

（一）最早时期最早的旧石器时期（即巢氏），先民们不懂人工取火，无熟食，茹毛饮血，不属于饮食文化。

至燧人氏钻木取火后，进入石烹时代，从此熟食产生，其加工方法有炮法，即钻火使果肉而燔之；用泥裹后用火烤，即谓煲；用石臼盛水，使用烤红的石子烫熟食物；把石片烧热，再将植物种子放在上面焙炒等。

到神农氏开创了农业耕植，发明了陶器，使人们拥有了炊具、容器及农产品，为饮食文化的发展创造了初步条件并奠定了基础。

（二）商周时期这个时代为中华饮食糕点形成时期，其原因有以下几点。

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>