

<<面点工艺学>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺学>>

13位ISBN编号：9787501947539

10位ISBN编号：7501947538

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：季鸿崑 主编

页数：267

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>

<<面点工艺学>>

内容概要

面点工艺学是所有层次烹饪教育体系中一门主要的技术基础课，是中餐行业中“白案”工种走向系统化、科学化和现代化的标志。

特别是高职高专层次的面点工艺学课程及其教材，担负着引领行业发展的历史责任。

在这方面，原黑龙江商学院（现哈尔滨商业大学）李文卿先生花费了大量心血，做出了杰出的贡献，他从1992年起，先后主持编写了由黑龙江科学技术出版社、中国轻工业出版社和高等教育出版社出版的三种同名教材，特别是后两种，基本上占领了当代中国高等烹饪教育的课堂，真是功德无量。

由此看来，好像没有另编一本新教材的必要。

然而，已有的《面点工艺学》和高职高专层次的烹饪类其它教材一样，毕竟只有十几年的历史，在传统手艺和近代食品工程科学的结合方面，仍然具有需要探索的很大空间，尽管李先生已做出了很大的努力，也还有可以另辟蹊径的可能。

况且一些院校的老师们也有很大的积极性，希望本着“和而不同”的原则，另编一本新教材，供全国的同行们选择使用。

希望在不久的将来，能够取得新的突破，使《面点工艺学》的内容既能在传统手艺的基础上得到科学的提升，又能促使它摆脱目前生吞活剥地摘引食品工程科学理论的尴尬境界。

不过我们目前还做不到这一点。

从技术体系上讲，无论中式还是西式面点，都遵循着原料选择、面团和馅心的调制、成品坯型的定形以及熟制的基本路线。

因此在这方面，传统面点手艺和近代食品工程科学并无不同的技术原理，两者的差异在于近代食品工程科学采取了近现代科学实验方法和手段，测定了一切必要的技术参数，制作了相应的理论模型，形成了几乎是无可挑剔的科学体系。

而中式面点的传统手艺却始终徘徊在厨师的个人感觉上，特别是相当多的技术关键，徒然增添了神秘主义的色彩，这也是我们在实际教学工作中应该注意防止的。至于饮食文化中人文因素和烹饪艺术属性的影响，也需要予以适度的结合，虽然在哲学上，文化、艺术和科学技术的方法论都是相通的，但它们都有各自的侧重点和表现方式。

就《面点工艺学》而言，主要的还是讨论面点制作中的科学技术问题，所以这种结合应该处于从属地位，讲究面点制品的艺术特征时，千万不可影响它们作为食品的食用功能。

为此，本教材在讨论具体的面点品种时，特别强调其食用功能。

<<面点工艺学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 面点的定义和中式面点的发展历史 第二节 中式面点的分类及其风味流派
第三节 中式面点制品的构成要素 第四节 中式面点的一般工艺流程和特色 第五节 面点工
学的研究内容和学习方法 本章小结 练习思考题第二章 中式面点制作的基本原料 第一节 以淀
粉为主要成分的面团原料 第二节 常用的馅料原料 第三节 辅助原料 本章小结 练习思考题第
三章 面点加工器具和设备 第一节 面点器具 第二节 面点机械与设备 本章小结 练习思考题
第四章 面团 第一节 面团分类及调制的基本原理 第二节 面团调制的一般工艺 第三节 各类
面团的调制方法 本章小结 练习思考题第五章 馅料 第一节 馅料的分类、作用及制作要求 第二
节 咸味馅料的制作工艺 第三节 甜味馅料的制作工艺 第四节 其它馅料的制作工艺 第五节
包馅面点的配方设计 本章小结 练习思考题第六章 面点的成形工艺 第一节 面点种类与造型特
点 第二节 面点成形前的基础操作 第三节 面点手工成形技法 第四节 面点模具和机械成形技
法 本章小结 练习思考题第七章 面点的熟制工艺 第一节 面点熟制的基本原理 第二节 蒸煮
熟制技术 第三节 烘烤熟制技术 第四节 油炸熟制技术 第五节 煎烙熟制技术 本章小结 练
习思考题第八章 典型功能面点的制作示例 第一节 主食面点 第二节 副食面点 第三节 筵席
面点和面点宴席 第四节 休闲和保健面点 本章小结 练习思考题第九章 中式面点的创新与发展
第一节 继承和创新的关系 第二节 中式面点有待再开发的领域 第三节 中式面点创新之途径
本章小结 练习思考题参考书目

<<面点工艺学>>

编辑推荐

面点工艺学是所有层次烹饪教育体系中一门主要的技术基础课，是中餐行业中“白案”工种走向系统化、科学化和现代化的标志。

特别是高职高专层次的面点工艺学课程及其教材，担负着引领行业发展的历史责任。

在这方面，原黑龙江商学院（现哈尔滨商业大学）李文卿先生花费了大量心血，做出了杰出的贡献，他从1992年起，先后主持编写了由黑龙江科学技术出版社、中国轻工业出版社和高等教育出版社出版的三种同名教材，特别是后两种，基本上占领了当代中国高等烹饪教育的课堂，真是功德无量。

由此看来，好像没有另编一本新教材的必要。

然而，已有的《面点工艺学》和高职高专层次的烹饪类其它教材一样，毕竟只有十几年的历史，在传统手艺和近代食品工程科学的结合方面，仍然具有需要探索的很大空间，尽管李先生已做出了很大的努力，也还有可以另辟蹊径的可能。

况且一些院校的老师也有很大的积极性，希望本着“和而不同”的原则，另编一本新教材，供全国的同行们选择使用。

希望在不久的将来，能够取得新的突破，使《面点工艺学》的内容既能在传统手艺的基础上得到科学的提升，又能促使它摆脱目前生吞活剥地摘引食品工程科学理论的尴尬境界。

不过我们目前还做不到这一点。

从技术体系上讲，无论中式还是西式面点，都遵循着原料选择、面团和馅心的调制、成品坯型的定形以及熟制的基本路线。

因此在这方面，传统面点手艺和近代食品工程科学并无不同的技术原理，两者的差异在于近代食品工程科学采取了近现代科学实验方法和手段，测定了一切必要的技术参数，制作了相应的理论模型，形成了几乎是无可挑剔的科学体系。

而中式面点的传统手艺却始终徘徊在厨师的个人感觉上，特别是相当多的技术关键，徒然增添了神秘主义的色彩，这也是我们在实际教学工作中应该注意防止的。至于饮食文化中人文因素和烹饪艺术属性的影响，也需要予以适度的结合，虽然在哲学上，文化、艺术和科学技术的方法论都是相通的，但它们都有各自的侧重点和表现方式。

就《面点工艺学》而言，主要的还是讨论面点制作中的科学技术问题，所以这种结合应该处于从属地位，讲究面点制品的艺术特征时，千万不可影响它们作为食品的食用功能。

为此，本教材在讨论具体的面点品种时，特别强调其食用功能。

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>