

<<中式发酵面食制作技术>>

图书基本信息

书名：<<中式发酵面食制作技术>>

13位ISBN编号：9787501981144

10位ISBN编号：7501981140

出版时间：2011-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王森 编

页数：106

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>

<<中式发酵面食制作技术>>

内容概要

中式发酵面食既有传承，也有发展；它既可以出现在高档酒楼，也是大众主食的重要组成。

本书中展现的是比较容易操作的中式发酵面食品种，可供面点师开阔思路，也可为家庭制作献计献策！

如果你在为发酵面食品种单一而感到困惑，或者你在为学不会复杂的发酵面食制作而感到苦恼，翻开这本《中式发酵面食制作技术》，你的问题会迎刃而解。

简单的几步，丰富多采的馒头、花卷、包子、麻花……

会呈现在你眼前。

没有故弄玄虚的复杂手法，也不需要特别的原料，好吃又好看的各种发酵面食完全可以轻轻松松制作出来。

《中式发酵面食制作技术》由王森担任主编。

<<中式发酵面食制作技术>>

书籍目录

基础篇

第一章 制作中式发酵面食的原料知识

第一节 必备原料一：面粉

第二节 必备原料二：酵母

第三节 秘密武器：馒头改良剂

第四节 水、盐及其他原辅料

第二章 制作中式发酵面食的机械设备

第一节 基础设备及其作用

第二节 其他常用设备及工具

第三章 发酵面食制作工艺

第一节 馒头制作工艺

第二节 面点制作的基本操作手法

第三节 发酵面食制作中常见问题解答

第四章 中式发酵面食的种类及制作技巧

第一节 馒头的种类及制作

第二节 花卷的种类及制作

第三节 包子的种类及制作

第四节 发糕的种类及制作

第五节 油炸发酵面食的种类及制作

第六节 烤制面食的种类及制作

第五章 馒头深加工

第一节 时尚休闲食品——风味馍干

第二节 馒头的再加工——甜面酱

第六章 面包的简易制作方法

第七章 馒头房的经营与管理

第一节 馒头市场的发展趋势

第二节 开家自己的馒头房

制作篇

蒸制类

包子

酱肉包

豆芽包

三丁包

富油包

金钩包

牛肉包

三鲜包

秋叶包

香菇青菜包

青菜肉包

素三鲜包

豆沙包

奶黄包

莲蓉包

蜜枣包

<<中式发酵面食制作技术>>

糖三角
双色包
三色包
寿桃包
佛手包
螺纹包
鲜肉包

糕类

面发糕
米发糕
棉花糕
黑糖糕
碗糕
花卷
奶黄花卷
葱油花卷
海棠卷
枣三角
枣圈卷
猪脑卷
双色花卷
红肠花卷
热狗卷
火腿卷
蝴蝶夹
菊花卷
如意卷
荷叶夹
四喜卷

馒头

北方馒头
南方馒头
开花馒头
南瓜馒头
玉米馒头
黑米馒头
双色馒头
蔬菜馒头
红糖馒头
荞麦馒头
枣馒头
米酒馒头
全麦馒头
薏米馒头
鱼馒头
兔子馒头
刺猬馒头

<<中式发酵面食制作技术>>

窝头

荞麦窝窝头

玉米面窝头

煎制类

中华馅饼

千层饼

海鲜卷

生煎包

肉夹馍

烤制类

烧饼

芝麻饼

韩国烤馒头

香酥馍片

掉渣烧饼

油炸类

蜂蜜软麻花

糖霜软麻花

油馒头

<<中式发酵面食制作技术>>

章节摘录

版权页：插图：3.荞麦馒头【配料】中筋面粉1000克，荞麦粉150克，干酵母4克，馒头改良剂1~3克，水400克。

【制法】（1）和面 将干酵母用水溶解后，与面粉、荞麦粉、馒头改良剂、水搅拌至面筋充分形成，经过压面机压面至面坯光滑，稍静置待用；（2）成型馒头机或手工成型；（3）醒发时间40~50分钟，温度36~38℃，湿度68%；（4）成熟用旺火蒸20~25分钟即可。

【特点】荞麦对糖尿病人有一定的保健作用，很受推崇。

4.南瓜馒头【配料】老南瓜100克，面粉1000克，酵母4克，白糖100克，水340克，馒头改良剂适量。

【制法】（1）先将老南瓜蒸熟，制成南瓜泥，面粉中加入酵母、白糖、馒头改良剂和南瓜泥，和制成软硬适中的面团；（2）经过压面机压面，制作成圆馒头或刀切馒头；（3）将生坯放置温暖湿润的地方，醒发50~60分钟。

用旺火足汽蒸20~25分钟即成。

【特点】色泽金黄，营养丰富。

（三）南方馒头系列 1.蛋奶小馒头【配料】糕点粉1000克，酵母10克，白糖80克，盐4克，牛奶430克，甜蜜素1.5克。

【制法】（1）将上述所有干性材料搅拌均匀，加入牛奶进行慢速搅拌；（2）调中速搅拌使之成团，停机取出，进行10~15次的压面；（3）把压好的面片卷起，然后根据相应的重量用刀切割，装入蒸笼中，醒发半小时，上火蒸15分钟即可。

【特点】此馒头奶香味浓，口感好，甜度适中。

2.开花馒头【配料】糕点粉1000克，干酵母10克，白糖200克，盐8克，奶粉50克，猪油40克，泡打粉5克。

【制法】（1）将上述所有干性材料搅拌均匀，加水进行慢速搅拌；（2）调中速搅拌使之成团，停机取出，进行10~15次的压面；（3）把压好的面片卷起，然后根据相应的重量用刀切割，注意切的宽度不能太宽，装入蒸笼中，醒发半小时，上火蒸20分钟即可。

【特点】此馒头均从侧面开花，形状非常美观，且香甜可口。

（四）礼品馒头系列【配料】面粉1000克，白糖100克，酵母10克，奶粉50克，油脂适量，上述原料和制成软硬适中的面团；鲜肉馅或豆沙馅800克。

1.寿桃 皮子放上豆沙馅，收口捏紧，用双手搓成桃形，收口朝下，在侧面用刮刀印出一条印痕，然后用面团做两瓣叶子和桃柄安装上，即成寿桃包。

2.玉兔 皮子挑上馅心，收口捏紧，并捏长，稍扁。

用小剪刀剪开，然后向上翻，压出二耳轮，在兔头两侧点上红萝卜粒作兔眼，在底部剪出双腿。

3.佛手 将面团包上豆沙泥，搓圆，擀成长方形皮子，卷起，然后取两片，对称并拢，用尖头筷在圆卷1/3处夹紧，卷头散出作为触须，再用手在翅上捏出翅尖，即成佛手。

<<中式发酵面食制作技术>>

名人推荐

本书的面世只是一个开始，今后还会有更多的面包、面点从业人员接受越来越多的发酵面食技术知识培训，从而进一步扩大发酵面食的消费市场、扩大发酵面食的影响力！

——俞学锋 中国粮油学会发酵面食分会会长

<<中式发酵面食制作技术>>

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>