

<<西点制作教程>>

图书基本信息

书名：<<西点制作教程>>

13位ISBN编号：9787501985425

10位ISBN编号：7501985421

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈洪华，李祥睿 主编

页数：308

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>

## <<西点制作教程>>

### 内容概要

《西点制作教程》是烹饪专业“十二五”规划教材之一，西点制作工艺是烹饪专业的一门重要课程。

随着我国旅游业的发展、百姓生活水平的提高和对外开放的进一步深入，西点已经逐步进入寻常百姓家了，为了培养西点制作的专门人才，普及西点文化，特组织编写本教材。

在本教材编写过程中，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。根据餐饮、烹饪专业学生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构。同时，在注重西点知识系统性和全面性的基础上，进一步加强实践性教学内容，以满足社会餐饮企业对技能型人才的需求。

## <<西点制作教程>>

### 书籍目录

#### 第一篇 西点制作基础知识

##### 第一章 西点概述

###### 第一节 西点概述

###### 第二节 西点的分类和特色

##### 第二章 西点制作常用工具和设备

###### 第一节 西点制作常用工具

###### 第二节 西点制作常见工具和设备的养护知识

##### 第三章 西点原料

###### 第一节 基本原料

###### 第二节 辅助原料

###### 第三节 食品添加剂

##### 第四章 西点制作基础

###### 第一节 烘焙计算

###### 第二节 西点成型的基本方法

###### 第三节 西点的熟制方法

#### 第二篇 西点制作工艺

##### 第五章 面包制作工艺

###### 第一节 面包的概念、分类及特点

###### 第二节 面包制作的膨松原理

###### 第三节 面包的生产方法

.....

#### 第三篇 西点制作拓展

## &lt;&lt;西点制作教程&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：将黄油打起，由少至多的加入晾凉的糖水，继续搅打起发后，放入少许朗姆酒调匀，形成裱花奶油膏。

加工蛋糕。

将心形香草海绵蛋糕坯放在蛋糕转盘上，用锯齿刀批去表皮及底层，然后批成三层蛋糕片备用。

取一层蛋糕片，铺放在蛋糕转盘上，用抹刀涂上一层裱花奶油膏，盖上第二层蛋糕片并浇上朗姆酒，再涂上裱花奶油膏，盖上第三层蛋糕片，浇上留下的朗姆酒。

然后用抹刀均匀地在蛋糕表面涂上一层裱花奶油膏，并用锯齿刀拉出波浪齿纹作装饰，移放到纸板上。

取1/4裱花奶油膏，加上苋菜红食用色素拌匀，成红色裱花奶油膏。

取1/6裱花奶油膏，加上绿茶粉拌匀，成绿色裱花奶油膏。

在蛋糕表面中间用溶化的巧克力裱画上心和箭，用装上红色裱花奶油膏裱花袋配合扁月型的裱花嘴裱制出红色的花，用绿色裱花奶油膏裱制出绿色的叶子和藤蔓进行协调装饰。

风味特点 立意含蓄，蛋糕香甜。

4.福娃蛋糕 原料配方：低筋面粉80克，可可粉20克，色拉油35克，牛奶80克，鸡蛋5个，砂糖120克，盐1克，柠檬汁10克，植物奶油500克，大芒果3个，高乐高15克，竹炭粉15克，巧克力酱25克，草莓QQ糖一包。

制作工具或设备：抹刀，锯齿刀，裱花嘴，裱花袋，蛋糕转盘，烤箱。

制作过程：烤箱预热180℃，蛋黄和蛋清分开备用。

蛋清加入柠檬汁，用搅拌机打至粗泡，加入盐，分三次加砂糖70克，打至干涸发泡（用搅拌机可以按照低速—高速—低速的顺序）。

筛入低筋面粉和可可粉，搅拌均匀，看不见粉粒就可以了，拌太长时间容易出筋。

蛋黄加入色拉油和牛奶混合，打成浆状，然后加入到蛋清中轻轻拌匀，形成蛋糕糊。

将蛋糕糊倒入烤盘，敲一下烤盘震出气泡。

入烤箱，中层，约45分钟。

拿出倒扣放凉脱模备用。

将蛋糕横切分成三片，植物奶油加上砂糖50克打发，成裱花奶油。

在蛋糕片上抹一层裱花奶油，加上芒果肉，再抹奶油，盖上一片蛋糕，依此类推，将三片蛋糕抹夹整齐。

然后在蛋糕四周及表面均匀抹上裱花奶油。

(11) 在白纸上画个福娃剪下来，轻轻放在蛋糕表面，用牙签沿边缘画出轮廓。

(12) 用溶化巧克力勾画出图案。

(13) 红色部分就把QQ糖加水隔水溶化，肉色部分加点巧克力酱，黑色部分用竹炭粉加上奶油搅匀使用。

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>