

<<中式面点工艺>>

图书基本信息

书名：<<中式面点工艺>>

13位ISBN编号：9787501985791

10位ISBN编号：7501985790

出版时间：2012-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：王美

页数：235

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>

<<中式面点工艺>>

内容概要

本书共分为七章，内容包括中式面点概述、面点常用原料、面坯工艺及其原理、制馅工艺、成形工艺、熟制工艺和装饰工艺。

本书在第一版的基础上增补了部分制品图片，使学生能在感官上体会真实产品的颜色与形态，便于模仿、借鉴和参考。

本书提供了大量的实训示例，通过介绍配方、工具和制法，让学习者能够通过更多的实训来提高制作技能。

本书可供烹饪专业的本科、高职的学生作为教材使用，也可作为餐饮企业员工技能培训的参考用书。

<<中式面点工艺>>

书籍目录

第一章 中式面点概述

第一节 中式面点的作阐

一、中式面点工艺在餐饮业中的地位

二、中式面点的分类

第二节 中式面点各风味流派的形成和特色

一、京式面点的形成和特色

二、苏式面点的形成和特色

三、广式点心的形成和特色

四、川式面点的形成和特色

五、晋式面点的形成和特色

六、秦式面点的形成和特色

第三节 中式面点的基本工艺流程

一、和面

二、揉面

三、搓条

四、下剂

五、制皮

六、制馅

七、上馅

八、成形

九、熟制

十、装盘

第二章 面点常用原料

第三章 面坯工艺及其原理

第四章 制馅工艺

第五章 成形工艺

第六章 烹制工艺

第七章 装饰工艺

参考文献

章节摘录

版权页：插图：（1）食用天然色素的一般特性 食用天然色素与食用合成色素相比，具有以下特点。

1) 优点：天然色素多来自动植物本身，因而使用时安全可靠。
有些天然色素本身就是食品的正常成分，因而对人体还兼有营养和疗效作用，色调自然。

2) 缺点：天然色素多难溶解，不易染着均匀。
因为是从天然物中提取的，受共存成分的影响，有时有异味。
随pH的变化，有时有色调变化。

染着性差，某些天然色素有与基质反应而发生变色的情况。

难以用不同色素配制出任意的色调。

在加工及贮存中，由于外界因素的影响多易劣变。

（2）常用天然色素 1) 辣椒红：又称辣椒红色素。

它是从红辣椒中提取精制而成的一种深红油状黏性液体色素，溶解于食用油，不溶于水；耐光性差，紫外光可促使其褪色；对热稳定，160℃加热2h几乎不褪色；铁、铜离子可使其褪色；遇铝、铅离子发生沉淀，此外几乎不受其他离子影响；着色力强，色调因稀释浓度不同由浅黄至橙红色。

使用注意事项：应尽量避光，抗坏血酸对本品有保护作用。

2) 红花黄：红花黄是用菊科植物红花的花瓣经精制干燥而得的一种黄色或棕黄色粉末色素。

红花黄易吸潮，吸潮后呈褐色；易结块，但不影响使用效果；熔点230℃，易溶于冷水、热水、稀乙醇，几乎不溶于无水乙醇，不溶于油脂。

本品的极稀水溶液是鲜艳黄色，随色素浓度增加其色调由黄转向橙黄色，在酸性溶液中呈黄色，在碱性溶液中呈黄橙色。

水溶液的耐热性、耐还原性、耐盐性、耐细菌性均较强，耐光性较差。

水溶液遇钙、锡、镁、铜、铝等离子会褪色或变色，遇铁离子可使其发黑。

红花黄对淀粉着色性能好，对蛋白质着色性能较差。

使用注意事项：红花黄可以直接溶于水使用，可与抗坏血酸合用，以提高色素的耐光和耐热性。

3) 栀子黄：又称藏花素。

栀子黄用茜草科植物栀子的果实去皮、破碎，用水或乙醇水溶液抽提、精制而得。

栀子黄呈橙黄色膏状或红棕色结晶粉末，微臭，易溶于水，不溶于油脂；水溶液呈弱酸性或中性，其色调几乎不受环境pH变化的影响，pH为4.0~6.0或8.0~11.0时，本色素比β-胡萝卜素稳定，特别是偏碱性条件下黄色更鲜艳，中性或偏碱性时该色素耐光性、耐热性均较好，而偏酸性时较差，容易发生褐变；耐金属离子（除铁离子外）较好，铁离子有使其变黑的倾向；耐盐性、耐还原性、耐微生物性均较好；对蛋白质、淀粉着色均较稳定（蛋白质着色力优于淀粉）；糖对本品有稳定作用。

编辑推荐

<<中式面点工艺>>

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>