

<<苏式面点制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<苏式面点制作工艺>>

13位ISBN编号：9787501985999

10位ISBN编号：7501985995

出版时间：2012-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：朱在勤

页数：266

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>

## <<苏式面点制作工艺>>

### 内容概要

本教材根据高等教育的特点，强调科学性、直观性、可操作性。为便于学生总结制作规律，本教材以面团特性来安排章节，突出知识的系统性、规律性；在编写内容上强调配方的标准化，许多配方都是编者多年教学经验的总结；通过对每一个面点制作程序的质量分析提出质量控制点，以使學生能把握面点制作的每一环节，做出高质量的面点来。

本教材在体例安排上，力求较全面地反映苏式面点的风貌，从品种介绍、制作原理、熟制方法、原料、工艺流程、制作程序及质量控制、评价指标、成品图等几个方面介绍江苏、上海、浙江等地的风味面点，直观全面地展现苏式风味面点的制作过程。每章后有本章小结、主要概念和观念、基本训练和案例分析等总结和训练内容，引导学生总结思考问题。

## <<苏式面点制作工艺>>

### 书籍目录

- 第一章 苏式面点概述
    - 第一节 苏式面点的历史发展概况
    - 第二节 苏式面点的特色
    - 第三节 苏式面点的分类
  - 第二章 水调面团制品
    - 第一节 水调面团制品概述
    - 第二节 水调面团面点举例
  - 第三章 油酥面团制品
    - 第一节 油酥面团制品概述
    - 第二节 油酥面团面点举例
  - 第四章 膨松面团制品
    - 第一节 膨松面团制品概述
    - 第二节 膨松面团面点举例
  - 第五章 米及米粉面团制品
    - 第一节 米及米粉面团制品概述
    - 第二节 米及米粉面团面点举例
  - 第六章 杂粮及其他粉团制品
    - 第一节 杂粮及其他粉团制品概述
    - 第二节 杂粮及其他粉团面点举例
- 参考书目

## &lt;&lt;苏式面点制作工艺&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页： 42.枣泥酥饼 品种介绍 枣泥酥饼是上海传统风味面点。

它是水油面皮酥制品中的暗酥制品，皮采用卷筒酥中圆段侧按的起酥方法形成酥皮，包上枣泥馅，按扁成圆饼形，采用炸或烤的成熟方法制作，此点具有圆饼造型、色呈金黄、入口酥化、细腻香甜的特点，上海许多点心店都制作该点，四季常用，但以城隍庙绿波廊餐厅制作的质量最佳。

熟制方法 炸（或烤）。

原料（以20块计）坯料干油酥：面粉100克，熟猪油50克。

水油面：面粉120克，熟猪油20克，微温水55毫升。

馅料：红枣200克，白糖100克，熟猪油40克。

装饰料：脱壳白芝麻75克。

辅料：色拉油1.5升（实耗30毫升）。

品种介绍 杭州吴山（俗称城隍山）有一种点心叫“酥油饼”，是水油面皮酥制品中的明酥制品，是采用卷筒酥中的圆酥起酥方法制作，成饼后层层叠叠，很像用蓑草制成的雨衣，所以又有“蓑衣饼”之称。

酥油饼入口即化、香甜可口，民间誉为“吴山第一美点”。

既可作大众小吃，又可作筵席点心，还可作比赛、展台的品种。

熟制方法 炸 原料（以15块计）坯料干油酥：面粉110克，花生油70毫升。

水油面：面粉200克，沸水70毫升，花生油35毫升，清水10毫升。

辅料：花生油1.5升（实耗40毫升）。

44.黄桥烧饼 品种介绍 黄桥烧饼是江苏泰兴著名的点心。

1940年10月，我新四军东进苏北地区，进行了著名的黄桥战役，取得了辉煌的胜利。

当时，黄桥人民用自己做的美味芝麻烧饼，拥军支前，慰问子弟兵，为革命做出了贡献。

“黄桥烧饼黄又黄，黄黄烧饼慰劳忙。

烧饼要用热火烤，军队要靠百姓帮。

同志们呀吃个饱，多打胜仗多缴枪。

”这首优美的苏北民歌，从苏北唱到苏南，响彻解放区，黄桥烧饼也随之名扬大江南北。

它是酵面皮酥制品中的暗酥制品，是以烫酵面与干油酥经过起酥形成的面皮再包上馅心（各式咸、甜馅有十多种）制作而成的，具有饼形饱满、酥层清晰、色泽金黄、口感酥香的特点，深受人们的喜爱。

它既可作大众小吃，又可作筵席点心。

<<苏式面点制作工艺>>

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>