

<<面点工艺学>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺学>>

13位ISBN编号：9787504654809

10位ISBN编号：7504654809

出版时间：2009-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：张北，刘新生 主编

页数：322

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

本书根据高职高专烹饪专业的教学特点，针对行业需要，以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心、以重点培养学生的综合职业能力和创新精神的编写方针指导下，基于面点品种生产过程和高职高专烹饪专业的培养目标，安排编写了涵盖面点基础理论、面点品种开发与创新、面点生产管理与经营和面点示范教学实例等十一个章节，内容翔实，图文并茂。

<<面点工艺学>>

书籍目录

第一章 中国面点概述 第一节 面点的含义与分类 第二节 中式面点的风味流派和特色 第三节 中式面点的一般工艺流程 第四节 中国面点发展简史 本章小结 思考与练习第二章 面点制作的基本原料 第一节 面点原料概述 第二节 坯皮原料 第三节 制馅原料 第四节 调辅料 第五节 食品添加剂 本章小结 思考与练习第三章 面点加工器具与设备 第一节 面点器具 第二节 面点机械与设备 本章小结 思考与练习第四章 面团调制工艺及成团原理 第一节 面团概述 第二节 水调面团工艺 第三节 膨松面团工艺 第四节 油酥面团工艺 第五节 米粉面团工艺 第六节 杂粮面团工艺 第七节 其他面团工艺 本章小结 思考与练习第五章 制馅工艺 第一节 制馅的作用、分类及制作要求 第二节 甜馅制作工艺 第三节 咸馅制作工艺 第四节 其他馅心制作工艺 第五节 包馅面点的皮馅比例与要求 本章小结 思考与练习第六章 成型工艺 第一节 手工成型法 第二节 器具成型 第三节 面点造型特点及其要求 第四节 面点装饰工艺与色彩 本章小结 思考与练习第七章 熟制工艺 第一节 熟制的含义与传热方式 第二节 蒸、煮熟制技术 第三节 炸、煎熟制技术 第四节 烤制工艺技术 第五节 烙、微波熟制工艺 本章小结 思考与练习第八章 中式面点的表现形式 第一节 中华民族饮食文化概要 第二节 筵席面点和面点宴席 第三节 面点的组合 本章小结 思考与练习第九章 中式面点的创新与发展 第一节 继承与创新的关系 第二节 面点创新途径 第三节 面点开发的方向与趋势 本章小结 思考与练习第十章 面点生产管理与经营 第一节 面点生产环境管理 第二节 面点生产设计与人员配置 第三节 面点产品的质量管理 第四节 卫生与安全管理 第五节 面点成本管理 本章小结 思考与练习第十一章 面点示范教学实例 第一节 冷水面团制品 第二节 热水面团制品 第三节 温水面团制品 第四节 生物膨松面团制品 第五节 化学膨松面团制品 第六节 物理膨松面团制品 第七节 混酥面团制品 第八节 层酥面团制品 第九节 糕状面团制品 第十节 团状面团制品 第十一节 饭状面团制品 第十二节 禾谷类面团制品 第十三节 豆类面团制品 第十四节 薯类面团制品 第十五节 澄粉面团制品 第十六节 鱼虾蓉面团制品 第十七节 果蔬类面团制品 第十八节 冻羹面团制品参考文献

章节摘录

第一章 中国面点概述 第二节 中式面点的风味流派和特色 中式面点制作技术经过长期的发展, 经过历代面点师的不断总结、实践和广泛交流, 已创造出许多口味淳美、工艺精湛、色形俱佳的面点制品, 在国内外享有很高的声誉。

我国幅员辽阔、资源丰富, 加上受各地气候、地理环境、物产、民俗习惯、人文特点等诸方面因素的影响, 面点制品不仅繁多, 而且其有浓郁的风格和特色。

从全国看, 面点制品在选料、口味、制作工艺上大体形成了京式、苏式、广式、川式、晋式等地方风味流派。

一、京式面点的形成和特色 京式面点泛指黄河流域及黄河以北的大部分地区所制作的面点以北京为代表故称京式面点。

(一) 京式面点的形成 北京有着悠久的历史和文化, 历史上曾作为多个王朝的国都或陪都。

在我国古代, 都城是“五方杂处”的地方, 是当时的政治、文化和经济中心。

北京又是北方各主要民族杂居相处的地方, 各民族面点的制作方法在此进行交融。

京式面点兼收并蓄了各民族的面点制作方法, 在继承民间食品的基础上, 为迎合皇家、官府和众多其他层次的需要逐渐形成了自己的特殊风格和特色。

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>