

<<图解蛋糕西饼制作技术>>

图书基本信息

书名：<<图解蛋糕西饼制作技术>>

13位ISBN编号：9787504733795

10位ISBN编号：7504733792

出版时间：2010-5

出版时间：中国物资

作者：马庆文//王晓强

页数：151

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>

<<图解蛋糕西饼制作技术>>

内容概要

进入21世纪以来，人民生活水平不断提高，饮食结构也发生了很大的变化，特别是对营养比较均衡的西式点心的需求急剧增加。

现在，精美的面包、蛋糕等西式点心已经走入“寻常百姓家”，成为人们日常饮食的一部分。

市场的需求必将带动产业的发展，同时也对西点从业人员的生产技能提出更高的要求。

本书从生产实际出发，对西点制作中常用的原材料、生产工艺、制作技术作了系统的整理和阐述，同时结合作者多年的工作经验，对生产制作中的重点、难点作了详细的分析和说明。

本书最大的特色是将生产理论与实际制作中所遇到的问题紧密结合，书中所列产品配方均为2006年后我国珠三角地区各西点食品企业和饭店的生产资料。

本书是根据《国家职业标准》对西式面点师的要求编写的，可作为高职高专、中职相关专业的教材，也可作为职业培训教材。

本书配有大量的说明图片，便于初学者学习，是西点从业人员和点心制作爱好者的良师益友。

书中收集的产品配方非常系统、齐全，可直接作为面包店和饭店的产品菜单使用。

本书还对点心风味作了充分分析，读者只要依照书中的做法，就能非常容易地学会制作精美的西式点心。

<<图解蛋糕西饼制作技术>>

书籍目录

第一章 入门指导 第一节 蛋糕西饼制作常用设备 第二节 蛋糕西饼制作常用工具 第三节 蛋糕西饼制作常用成型模具第二章 原材料知识 第一节 小麦面粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 牛奶与奶制品 第五节 蛋类 第六节 膨松剂 第七节 盐和香料 第八节 巧克力和胶质类 第九节 食品添加剂第三章 蛋糕的制作工艺 第一节 蛋糕的分类 第二节 蛋糕面糊的搅拌方法 第三节 装盘 第四节 烘烤 第五节 蛋糕的冷却与装饰第四章 西饼的制作工艺 第一节 西饼的分类 第二节 起酥类点心 第三节 混酥类点心 第四节 小西饼 第五节 泡芙 第六节 冷冻甜点 第七节 布丁第五章 蛋糕的制作技术 第一节 面糊类蛋糕 第二节 乳沫类蛋糕 第三节 戚风类蛋糕 第四节 装饰类蛋糕第六章 西饼的制作技术 第一节 曲奇 第二节 起酥类点心 第三节 面糊类小西饼 第四节 挞和派 第五节 泡芙第七章 新派蛋糕制作技术 第一节 黄金蛋糕、水浴天使蛋糕、蒸蛋糕 第二节 元宝蛋糕、椰香水果条、泡芙蛋糕 第三节 焦糖布丁蛋糕、老面蛋糕、魔堡蛋糕第八章 新派西饼制作技术第九章 常见的中式点心制作技术

<<图解蛋糕西饼制作技术>>

章节摘录

插图：一、烘烤温度的选择在选择蛋糕的烘烤温度时需要考虑以下因素：蛋糕种类、面糊比重、原料成分、蛋糕模具的容积等。

乳沫类蛋糕和轻奶油蛋糕一般用高温烘烤，即190 ~ 230 。

重奶油蛋糕一般用160 ~190 2烘烤。

大型布丁蛋糕和芝士蛋糕用160 低温隔水烘烤。

例如布丁蛋糕，烘烤这种蛋糕时除了降低炉温，延长烘烤时间，还要防止因长时间的烘烤产生过深的表皮颜色，所以要在烤盘内注入一层热水，隔水烘烤，缓和蛋糕的焦化作用。

总之，蛋糕烘烤温度及时间影响蛋糕品质关系甚大，我们要熟记一个原则：尽可能地依照蛋糕成分含量及特点，使用较高的烘烤温度，并使用最短的烘烤时间，切忌烘烤太久。

二、烘烤温度对蛋糕的品质影响(1)温度太低。

烤出的蛋糕顶部下陷，同时四边收缩，并有残余面糊黏于烤盘边沿。

低温烤出来的蛋糕比正常温度烤出来的蛋糕松散，内部组织粗糙。

(2)温度太高。

假如蛋糕烘烤温度太高，则蛋糕顶部隆起，中央部分裂开，四边向内收缩，蛋糕质地较为坚硬。

三、测试蛋糕是否已经烤熟的方法(1)用手指在蛋糕中央顶部轻轻触压，如感觉稍硬，呈固体，并且用手指压下去，马上弹回，则表明蛋糕已经成熟。

(2)用竹签从蛋糕中央插入，转动一下拔出，如果上面不会黏附湿黏的面糊，则表明已经成熟，这是因为蛋糕烘烤时，热量的传递过程是由四周向中心，蛋糕四周先成熟，最后成熟的位置是中心表皮下1cm处，如果此处已经成熟，则表明整个蛋糕已经完全成熟。

<<图解蛋糕西饼制作技术>>

编辑推荐

《图解蛋糕西饼制作技术》：烹饪工艺与营养专业理论-实践一体化教程

<<图解蛋糕西饼制作技术>>

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>