

<<蛋糕配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787506458160

10位ISBN编号：7506458160

出版时间：2009-9

出版时间：中国纺织出版社

作者：陈洪华，李祥睿 主编

页数：327

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>

<<蛋糕配方与工艺>>

前言

近年来,我国蛋糕业的发展非常迅速,在许多大中城市,面包屋、西饼房、蛋糕坊以及大中型西式糕点连锁店如雨后春笋般出现,发展前景十分喜人。

目前,我国各地的烘焙蛋糕业的从业人员已达50万人。

蛋糕在西点中具有举足轻重的地位,具有标准量化、工艺严格、用料讲究、造型艺术、品种丰富、营养合理、色味俱佳等特点,是西方饮食文化的代表作品。

很多朋友都觉得蛋糕是西点中的高门槛,不易进入,其实这是误解。

蛋糕是比较容易制作的,但是需要认真、仔细,尤其是新手,对于蛋糕配方的把握必须准确,不能轻易更改用量和原料。

如果能够做到这两点,做好蛋糕绝不是难事。

《蛋糕配方与工艺》是“食品配方精选”丛书之一。

该书全面系统地介绍了各式蛋糕的配方与制作,有海绵蛋糕类、油脂蛋糕类、花式蛋糕类、装饰蛋糕类等。

对每种蛋糕都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点。

在编写过程中,本书力求浅显易懂,以实用为原则,理论与实践相结合,注重理论的实用性和技能的可操作性,便于读者掌握,是广大蛋糕爱好者的必备读物。

书中个别地方仍沿用寸等非标准尺寸,如需换算可参考附录。

本书由扬州大学陈洪华、李祥睿主编,李治航、陈婕、周静、陆中军、孙竣、严卫明、程宝、胡兴威、李佳琪、郭峰、陈丽娟等提供了部分配方素材。

另外,本书在编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院(食品科学与工程学院)领导以及中国纺织出版社的大力支持,并提出了许多宝贵意见,在此,谨向他们一并表示衷心的感谢!

<<蛋糕配方与工艺>>

内容概要

本书简要介绍了蛋糕的概念和分类、原辅料，常用的制作工具或设备、制作原理，装饰技术以及蛋糕的质量鉴定与质量分析等知识，重点介绍了海绵蛋糕、黄油蛋糕、花式蛋糕、装饰蛋糕等的配方及制作工艺，每个品种都从原料配方、制作工具或设备、制作过程、风味特点等几方面做了详细的阐述。

本书可供食品相关企业的从业人员及广大蛋糕制作爱好者阅读，还可作为有关院校烹饪相关专业师生的参考教材。

<<蛋糕配方与工艺>>

书籍目录

第一章 蛋糕概述 1.概念 2.分类第二章 蛋糕原料知识 第一节 小麦粉 1.按性能和用途分类 2.按精度分类 3.按蛋白质含量分类 第二节 油脂 1.色拉油 2.奶油 3.黄油 4.植物黄油 第三节 糖 1.白砂糖 2.糖粉 3.糖浆 4.绵白糖 5.蜂蜜 6.赤砂糖 第四节 蛋与蛋制品 1.鲜蛋 2.冰蛋 3.蛋粉 第五节 乳制品 1.牛奶 2.炼乳 3.淡奶 4.奶粉 5.酸奶 6.奶酪 第六节 盐 第七节 食品添加剂 1.泡打粉 2.小苏打 3.塔塔粉 4.蛋糕油 5.食用香精 6.食用色素第三章 蛋糕制作常用的工具和设备 第一节 工具 1.模具类 2.刀具、刮片类 3.裱花嘴、裱花袋类 4.称量工具 5.其他类 第二节 设备 1.加工设备 2.烘烤设备 3.装饰专业设备第四章 蛋糕制作 第一节 蛋糕制作原理第五章 蛋糕装饰技术及装饰用料配方第六章 蛋糕的质量鉴定与质量分析第七章 蛋糕配方案例参考文献附录 计量单位换算表

<<蛋糕配方与工艺>>

章节摘录

第一章 蛋糕概述1. 概念蛋糕是西点中最常见的品种之一。

据说,蛋糕制作有其漫长的发展历史,最早起源于中东地区,以后逐渐传入欧洲的意大利、法国、英国等地。

其在我国的历史可以追溯到明代,据记载明代天启二年(1622年)来华的德国传教士汤若望在京居住期间,曾“以蜜面和以鸡卵”制作的“西洋饼”款待中国人,食者皆“诧为殊味”,其“西洋饼”即指现今的蛋糕。

蛋糕是由面粉、鸡蛋和砂糖等材料经过搅拌而组成的含气泡的均一分散组织,制作过程中可以添加油脂、牛奶、坚果或水果等辅料,经过烘烤后形成色泽鲜艳,口感膨松香甜,造型美观的一类点心。

蛋糕富有营养。

蛋糕多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜水果等为主要原料,这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖及维生素等营养物质,是人体健康必不可少的营养素。

蛋糕口味清香。

由于蛋糕所用的面粉、乳品、干鲜水果等原料本身具有芳香的气味,且在烘烤过程中也形成特异的香气,个别蛋糕还会添加少量的香精提香,所以蛋糕在口味上往往显现出清香的特点。

<<蛋糕配方与工艺>>

编辑推荐

《蛋糕配方与工艺》：食品配方精选

<<蛋糕配方与工艺>>

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>