第一图书网, tushu007.com

<<中国南北名主食>>

图书基本信息

书名：<<中国南北名主食>>

13位ISBN编号：9787508247618

10位ISBN编号：7508247612

出版时间：2008-1

出版时间：金盾出版社

作者：中国饮食文化专业丛书编委会等单位 编写

页数：529

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

内容概要

这是一本专门介绍主食制作的大众食谱书，为金盾版《中国南北名菜谱》的姊妹篇，由中国饮食文化专业丛书编委会和辽宁、上海等地的厨师培训学校，以及多位烹饪大师共同编写而成。
书中详尽讲述了米饭、包子、面条、糕饼等各类米面食的有关基本知识与制作工艺，具体介绍了当今中国南北各地最具特色、最受欢迎的约800种米面食的原料、制法、操作要领和风味特点，并配有部分精美彩图。
本书内容丰富，种类齐全，技法可靠，科学实用，既可供各级饭店、食堂经营参考，也很适合广大家庭及烹饪爱好者学习使用，对于烹饪学校和厨师培训班来说，则是一本非常难得的专业教材。

第一图书网, tushu007.com

<<中国南北名主食>>

书籍目录

第一编 南北名主食锗作工艺概述第一章 原料 一、选料原则 （一）营养成分与功效 （二）宜与忌 （三）质量鉴别方法 （四）烹饪方法与诀窍 二、主要原料的选用 （一）面粉类 （二）米粉类 （三）杂粮类 三、制馅原料 （一）咸味馅原料 （二）甜味馅原料 （三）甜咸馅原料 （四）其他原料第二章 制馅 一、馅心制作的关键和特点 二、咸馅制作 （一）素馅制作 （二）荤馅制作 （三）荤素馅制作 三、甜馅制作 （一）泥茸馅制作 （二）果仁蜜饯馅制作 （三）糖馅制作第三章 水和面团 一、水和面团的形成原理 二、冷水面团的调制 三、温水面团的调制 四、沸水面团的调制第四章 膨松面团 一、酵母膨松面团 二、化学膨松面团 三、蛋泡膨松面团第五章 油酥面团 一、油面的调制 二、水油面的调制 三、包酥的方法 四、擘酥面团第六章 其他面团 一、米粉面团 （一）糕类粉团的调制 （二）团类制品粉团的制法 （三）发酵粉团的制法 二、蛋和面团 三、矾碱面团第七章 面点成型 一、揉、搓、包、卷、摺、捏、抻、切、削、拨、擀、叠、按、摊 二、模印、钳花、镶嵌第八章 传热成熟 一、煮、蒸、烙、煎、炸、烤 二、炒、烩、熬、焖 三、白案工具第二编 南北名主食制作实例

章节摘录

第二章 制馅制馅是将各种原料调制成馅心的过程。
其程序是：选定料、初步加工、调味拌制或熟制等。
在面点制作时，皮坯内包入的馅心，其品种是非常丰富的，它是制作面点的重要组成部分，也是形成面点特色的重要因素。
大多数面点都是以所包入的馅心料而命名的，如虾仁鲜饺、虾仁韭菜饺、羊肉水饺、牛肉灌汤包、三丁包子、莲茸酥、萝卜丝饼、枣泥烧饼等。
一、馅心制作的关键和特点馅心的制作，是面点制作技术中要求较高的一项工艺操作，方法复杂多样，既要熟加工、烹调及了解各种原料的性质和作用，还要运用不同的技术方法，才能调制成恰当适宜的馅心料。
馅心与面点的色、香、味、形都有直接重要的关系，不仅可以增加面点的花色品种，调剂面点的口味，还能增添其营养价值。
馅心制作的关键和特点体现在以下四点：1.体现面点的口味　通常面点制作的口味主要是由馅心而定的。
因馅心是各种由特色风味的主、辅料及多种调味品，运用各种烹调方法制成的。
成品中的鲜、香、油、嫩等口味的合成，不是由皮坯所决定，而是由馅心来决定的。
如开封灌汤包、羊肉烧麦、三鲜水饺等，都是以馅心用料考究，制作的精细，口味鲜美独特而闻名于世的。
2.影响面点的形态　在各式花色面点中，很多都是以馅心来做装饰的。
因馅心的性质和制作技术不同，制出的馅在软、硬、于、稀上也有所不同，干、硬的馅心能使成品不易变形，软、稀的馅心能使成品口感好，皮坯不易破。
因此，只有合理地掌握这一原理，就能确保成品造型的完美。
3.形成面点特色　各种面点的特色，虽然与所用面粉的皮坯料及成形和成熟的方法有关，但所用馅心却能起到衬托甚至决定性作用，并能形成浓郁的地方风味特色。
如广式面点的馅心用料广，制作精细，口味清淡，具有香、鲜、嫩、滑、爽等特色。
苏式面点馅心色泽深，调味重，口味浓，偏甜，多用肉馅，并擅长掺加皮冻。
北方馅心注重咸鲜，擅用葱、姜、酱油、香油等作调料，多用水打馅，使馅松软鲜嫩，皮薄馅大，形成了北方地区的独特风味。
4.体现面点品种多样化　多品种的面点，虽是由所用的原料、制法而形成的，但因馅心的品种不同、口味不同，所以使面点的花色品种更加丰富多彩。
由于馅心的多样化，才会使面点的花色品种更加繁多。

编辑推荐

《中国南北名主食》共分两大部分，第一部分为中国米面食制作工艺，第二部分为南北名主食制作实例。
全书力求荟萃南北名主食之精华，共收入全国34个省（市、自治区）较具代表性的著名米面食约800种。
以专业标准，按成品性质分为包子类、饺子类、馄饨类、烧麦类、馒头类、饼类、面条类、糕类、饭粥类、其他类等十大类。
烹调方法有蒸、煮、烙、煎、炸、烤、炒、烩、焖等。
口味兼顾东西南北，品、种包括高中低档。
在汇集南北传统名主食的同时，还增添了部分近年来于南北各地广为流行、较负盛名的创新主食，可谓一书在手，应有尽有。
在编写过程中，力求做到理论与实际袒结合，面向大众，便于操作，对每款米面食的用料配比、制作方法、注意事项和风味特点均做了详细介绍，并配有部分彩图。

第一图书网, tushu007.com

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