

<<面点制作技术大全>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术大全>>

13位ISBN编号：9787533145248

10位ISBN编号：7533145240

出版时间：2008-9

出版时间：山东科技

作者：杨春丽

页数：470

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>

## <<面点制作技术大全>>

### 内容概要

《面点制作技术大全》是一本专门讲授面点制作技术的烹饪工具书。

《面点制作技术大全》是作者根据30多年的理论研究和教学实践，并融汇了众多的面点资料写成的。书中全面介绍了面点制作的基础理论和极具实用性的实例操作。

《面点制作技术大全》全面介绍了面点制作的基础理论和极具实用性的实例操作。

《面点制作技术大全》有别于一般理论和实践分开讲的惯例，将实用性的理论知识和实例紧密地结合在一起，使之更有利于读者学习和参考，并达到举一反三的目的。

## <<面点制作技术大全>>

### 作者简介

杨春丽：1953年5月生于济南。

现为济南大学旅游学院烹饪与营养教育专业面点教师；全国餐饮业国家一级评委；中国面点大师；山东烹饪特级大师；面点高级技师；国家职业技能竞赛裁判员。

曾任“全国少数民族风味名吃”大赛评审委员；全国优质产品“金鼎奖”大赛评审委员；第四届全国烹饪技术比赛评委。

其作品曾获得中国商业部优质产品“金鼎奖”。

由她制作的“奶油金丝球”被中国烹饪协会命名为“中国名点”，并获得“金厨奖”。

## &lt;&lt;面点制作技术大全&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述第一节 面点的概念及起源一、面点的概念二、面点的起源第二节 面点在饮食中的地位和作用第三节 面点主要风味流派一、京式面点的形成和特色二、苏式面点的形成和特色三、广式面点的形成和特色第四节 面点的分类及特点一、中式面点的分类及特点二、西式面点的分类及特点第二章 面点制作的设备和工具第一节 面点制作的设备及其用途一、和面机二、多功能搅拌机三、多用压面机四、烤箱五、醒发箱六、蒸箱七、电饼铛八、起酥机九、馒头机十、斩拌机十一、磨浆机十二、磨粉机十三、饺子机十四、绞肉机十五、拌馅机十六、电磁灶十七、微波炉十八、电冰箱十九、面案二十、炉灶二十一、电炸炉第二节 面点制作的工具及其用途一、灶台工具二、面案上的一般常用工具三、面点成形用的工具四、其他用具第三节 设备、工具的使用与注意事项一、设备、工具的使用与注意事项二、机械设备的保养三、常用工具的保养第三章 常用原料选用知识第一节 坯皮原料一、麦类二、米类三、杂粮类第二节 制馅原料类一、肉类二、水产类三、干料类四、蔬菜类五、蕈类六、豆类及豆制品七、果品类八、花类九、凝冻剂第三节 调味原料和辅助原料一、食用油脂二、糖三、盐四、蛋品五、乳品六、酱油七、食醋八、黄酒九、味精十、胡椒十一、咖喱粉十二、甜酱十三、酒酿十四、花椒十五、八角十六、孜然十七、辣椒十八、葱、姜、蒜十九、食品添加剂二十、水第四章 面点馅心第一节 概述一、馅心的特点二、制馅的重要性三、制馅的要求四、馅心的分类第二节 馅心制作工艺一、咸味馅二、甜馅三、咸甜馅四、包馅比例第五章 面点制作技术第一节 面点制作基础操作工艺一、和面二、揉面三、搓条四、下剂五、制皮六、上馅第二节 成形工艺黄豆羹菠萝西米羹五香甜沫油炒面花生酪小米绿豆稀饭甜睹喱椰汁冻布丁西瓜冻第六章 面点的熟制第七章 面点面团分类与调制第八章 宴席面点设计附录

## &lt;&lt;面点制作技术大全&gt;&gt;

## 章节摘录

烤是指将成形的面点生坯或半成品放入烤炉中，利用炉内的不同温度使面点生坯或半成品成熟的熟制方法，也称为烘烤或焙烤。

一、烤制成熟原理 烤制法成熟是所有常见熟制方法中传热方式最复杂的一种。面点制品在受热烘烤中，热量是由传导、对流和辐射三种形式传递的，使制品定形、着色以至成熟。同时伴随着一系列物理变化、化学变化。如水分蒸发、气体膨胀、蛋白质凝固、淀粉糊化、油脂熔化和氧化、糖的焦糖化、美拉德褐变反应等。

(一)热量传递 1.传导 在烤制中热量以热传导的方式传递有两种途径：一是热源通过烤盘或模具受热直接传给面点的底部和两侧；二是热量从面点生坯的表面向内部传导传递。

2.对流 烤制过程中的对流主要是制品生坯表面的低温蒸气与炉内高温的混合蒸气之间产生热量的对流交换，面点可吸收部分热量，但仅靠自然对流所起的传热作用是很小的。目前，已有不少先进的烤炉装有吹风装置强制对流，对烤制加热起着重要作用。

3.辐射 热源产生的热能先以传导的方式传递到烤炉的内壁或加热管上，使温度升至很高。这部分热量以远红外辐射的方式使面点生坯内部的原料分子产生共振吸收现象，引起热效应而使温度升高。

在烤制过程中，上述三种方式在面点的成熟过程中是混合进行的，共同作用使面点生坯逐渐变熟。但起主要作用的是热传导和热辐射。

(二)温度变化 在烘烤过程中，面点制品表面和内部温度都发生着剧烈的变化。在高温下，随面点制品表面和底部剧烈受热，水分蒸发很快。

当表面水分蒸发殆尽时，表皮温度才能达到和超过100℃。由于面点制品表面水分向外蒸发得快，制品内部水分向外转移得慢，这样就形成一个蒸发层。随着烘烤的进行，这个蒸发层逐渐向里推进，制品皮就逐渐加厚。蒸发层的温度总是保持在100℃，它外面的温度高于100℃，里面的温度低于100℃，而且越靠近制品的中心，温度越低，馅心的温度最低。

烘烤加热时间，随着面点的重量和外形而变化。重量大所需的加热时间长；重量相同表面积大的加热时间短。

(三)水分的变化 在烘烤过程中，水分的变化是最明显的。当把冷的面点生坯送入高温炉后，炉内热蒸气马上会在冷的生坯表面发生冷凝作用，于是在面点表面结成了露滴，使面点重量稍有增加。

随着加热时间的进行和表皮温度的升高，冷凝过程被蒸发过程所代替，不仅冷凝的露滴被蒸发，而且面点生坯表皮的水分也会被蒸发而形成无水的表皮。随着加热时间的进行，内部的水分也向外转移参与蒸发。此时面点生坯的重量开始下降，而且也形成了温度超过100℃的蒸发层。

(四)油脂的变化 油脂遇热流散，向两相的界面移动。由于酵母、膨松剂等产生的二氧化碳和水气化而生成气体向两相界面聚集，于是油相和固相之间形成很多分离层，构成层酥类面点的特殊结构。

当制品的表面温度达到油脂的挥发点和沸点时，油脂中的一部分易挥发和低沸点的物质，使制品产生浓郁的香气。

(五)淀粉、蛋白质的变化 一般烤炉的炉温都在0~300℃之间。当制品生坯进入炉内就受到高温烘烤。淀粉和蛋白质立即发生物理、化学变化。这种变化从两个方面表现出来。

(1)制品表面的变化：当制品表面受到高温后，所含水分迅速蒸发，淀粉变成糊精，并发生糖分的焦化，形成了光亮、金黄、韧脆的外表。

## <<面点制作技术大全>>

这种制品颜色的形成，称为褐变。

主要是美拉德反应或焦糖化反应引起的。

(2)制品内部的变化：制品内部因不直接接触高温，受高温影响较小。

据测定，当制品表面受250℃高温时，制品内部始终不超过100℃，一般在95℃左右，加上制品内部含有无数气泡，传热也慢，水分蒸发较少，还因淀粉糊化和蛋白质凝固，发生水分再分配作用，形成了制品内部软并有弹性的特点。

在烘烤过程中，面点中的面筋蛋白质，当温度在30℃左右胀润性最大，升至60~70℃时，蛋白质便开始变性凝固，并析出部分水分，同时发生淀粉糊化和蛋白质变性两个过程，蛋白质变性时所析出的部分水分被淀粉糊化所吸收。

(六)颜色变化 面点制品在烘烤过程中颜色的变化是非常明显的。

随着温度的升高，可以从白色、浅黄、黄色、金黄、棕黄至褐黄等一系列的变化。

其主要原因是美拉德反应和焦糖化反应。

(七)香气形成 烘烤制品的香气主要来源于美拉德反应和焦糖化反应产物中的挥发性成分。

氨基酸和糖是使面点制品在烘烤中增香的两种重要原料。

P123-124

## <<面点制作技术大全>>

### 编辑推荐

理论 + 实践 + 经验，面点大师教您轻松做面点！

面点，作为中国饮食文化的一个重要组成部分，历史悠久，源远流长。

本书是一本专门讲授面点制作技术的烹饪工具书。

本书是作者根据30多年的理论研究和教学实践，并融汇了众多的面点资料写成的。

书中全面介绍了面点制作的基础理论和极具实用性的实例操作。

本书内容丰富，科学实用，既可作为厨师培训学校的教材，也可供广大专业厨师和烹饪爱好者学习参考。

<<面点制作技术大全>>

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>