

<<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：9787533158590

10位ISBN编号：7533158598

出版时间：2012-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：杨春丽，张淼 主编

页数：591

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:专业面点师必备宝典(第2版)》概述了面点的概念及起源,逐节介绍了面点制作的设备和工具,常用原料选用知识,面点馅料,面点面团分类与调制,宴席面点设计等面点制作的每一环节及涉及的相关方面的知识。

# <<面点制作技术大全>>

## 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

## <<面点制作技术大全>>

### 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、来类及豆制品
- 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 馅心的制作工艺

- 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

## <<面点制作技术大全>>

### 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 成形的工艺

- 一、造型手段
- 二、造型方式

## 第六章 面点的熟制

### 第一节 基础知识

- 一、熟制的作用
- 二、熟制的传热方式
- 三、熟制的质量标准

### 第二节 蒸

- 一、蒸制成熟原理
- 二、蒸制品特点
- 三、蒸制操作方法

### 第三节 煮

- 一、煮制成熟原理
- 二、煮制品特点

### 第四节 烤

### 第五节 炸

### 第六节 烙

### 第七节 煎

### 第八节 复加热

## 第七章 面点面团分类与调制

### 第一节 面团的概念、作用及分类

### 第二节 面团的形成

### 第三节 水调面团及品种举例

### 第四节 膨松面团及品种举例

### 第五节 油酥面团及品种举例

### 第六节 米和米粉面团及品种举例

### 第七节 其他面团及品种举例

## 第八章 宴席面点设计

### 第一节 宴席面点概述

### 第二节 宴席面点配备

### 第三节 面点成本核算

### 第四节 宴会点心成本核算

### 附录

章节摘录

版权页：第一章 概述第一节 面点的概念及起源 一、面点的概念面点是“面食”和“点心”的总称面点因其所用原料主要是白色的面粉和米粉，故行业中俗称“白案”或“面案”。

白案制品有面食、米食、面制点心、米制点心等。

概括地说：从狭义上讲，面点是指以各种粮食（米、麦、杂粮）为主料，以油、糖和蛋为辅料；以蔬菜、肉品、水产品、果品为馅料；经过精细选料、面团调制、制馅、成形和熟制工艺，制成具有一定色、得、味、形的各类食品。

从广义上讲，面点则可包括用米、麦和杂粮制成的糕、团、饼、面、包、饺、酥、饭、粥等，统称为米、面制品。

二、面点的起源中国的面点有着悠久的历史。

在上古时代，人们还不民生得种植粮食作物之前，是以渔猎和采集野生植物的果实、种子及块根嫩茎叶为生。

直至六七千年前的新石器时代，人类才学会了栽培粮食作物。

自此以后，粮食作物的品种和产量不断发展，于是我国古代人民赖以养生的主要仪器即转变为粮食作物为主，并逐步开始发展了面点制作技术。

<<面点制作技术大全>>

编辑推荐

《面点制作技术大全:专业面点师必备宝典(第2版)》由山东科学技术出版社出版。

<<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>