

<<中西点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<中西点制作技术>>

13位ISBN编号：9787561541968

10位ISBN编号：7561541961

出版时间：2012-4

出版时间：厦门大学出版社

作者：王作鏊、曾永福主编

页数：197

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>

<<中西点制作技术>>

内容概要

《高职高专旅游大类十二五规划教材：中西点制作技术》具有以下几个方面的特点： 1.具有符合现代当代教育教学需要的完整性和知识的连贯性。本书内容分为中点和西点两大部分，基本涉及所有中西点专业的基本操作技能，同时每个章节都是一个独立的教学模块，并由浅入深具有知识的连贯性。教师在教学中可以分阶段教学，使教学目标更加明确；而对学生来说也会更加易学。

2.内容注重实践操作。本书主要以中西点实践教学为主，注重培养学生的基本操作技能。学生在完整地学习本书的操作技能后，将来在工作岗位上能够较快地适应岗位要求，为学生未来的发展打下良好的技能基础。

3.注重教学的实用性和实效性。本书各章节的技能实例都配有相应的操作流程或作品图片，图文并茂、直观性强，学生在学习过程中通过直观的图片就可对自己所要学习的操作技能了然于胸，使学生的课堂学习和课外自学更为简单。

<<中西点制作技术>>

书籍目录

中式点心部分 第一章 概述 第一节 中式点心的概念、制作历史、现状及发展 第二节 中式点心的分类、主要风味和流派 第三节 中式点心常用设备与工具 第二章 中式点心基础操作工艺 第一节 和面、揉面、搓条、下剂、制皮、包馅 第二节 制作成形与熟制 第三章 中式点心的制馅工艺 第一节 馅心的基本知识 第二节 甜馅的制作工艺 第三节 咸馅的制作工艺 第四章 水调面团制品的制作 第一节 冷水面团的工艺原理与制作 第二节 温水面团的工艺原理与制作 第三节 烫水面团的工艺原理与制作 第四节 澄面面团的工艺原理与制作 第五章 膨松面团制品的制作 第一节 生物膨松面团的工艺原理与制作 第二节 化学膨松面团的工艺原理与制作 第三节 物理膨松面团的工艺原理与制作 第六章 酥松类面团制品的制作 第一节 单酥类点心的制作 第二节 层酥类点心制作 第七章 浆皮类点心制品的制作 第一节 浆皮面坯类点心制作工艺原理 第二节 浆皮类点心的制作 第八章 米、米粉类点心 第一节 米、米粉的用途及特点 第二节 米、米粉类面坯点心的制作 第九章 其他杂粮类点心制品的制作 第一节 杂粮类点心种类及特点 第二节 其他杂粮类点心制品制作 第三节 其他类点心的工艺原理与制作 第十章 中式点心的组合与运用 第一节 筵席点心 第二节 全席点心 第三节 其他组合点心 西式点心部分 第一章 概述 第一节 西式点心的发展简介、特点及分类 第二节 西式点心生产的主要原、辅料及设备与工具 第三节 世界各国著名西点简介 第二章 西式点心基本操作手法 第一节 搓、揉、捏 第二节 切、割、抹、裱挤 第三节 其他操作手法 第三章 蛋糕类制品制作 第一节 清蛋糕的制作 第二节 油蛋糕的制作 第三节 戚风蛋糕的制作 第四节 海绵蛋糕的制作 第四章 面包类制品的制作 第一节 面包制作发酵法 第二节 部分面包制作方法 第五章 混酥类制品的制作 第一节 面团型混酥类制品的工艺原理与制作 第二节 面糊型混酥类制品的工艺原理与制作 第三节 组合型混酥类制品的工艺原理与制作 第六章 清酥类制品的制作 第一节 清酥类制品的制作原理 第二节 清酥类制品的制作 第七章 泡芙类制品制作 第八章 冷冻类制品制作工艺 第一节 布丁类制品的工艺原理与制作 第二节 胶冻类制品的工艺原理与制作 第三节 冰淇淋类制品的工艺原理与制作 参考文献

<<中西点制作技术>>

编辑推荐

《中西点制作技术》由王作鏐、曾永福主编，是中、高职烹饪专业的专业课实训教材之一。本书力图系统、全面地阐述中西点制作的基础理论、基础知识和基本技能；本书内容覆盖面较广，在保证知识连贯性的基础上，主要着眼于基本技能的操作，各章节在编写中都力求精练，突出针对性、实用性和实效性。

<<中西点制作技术>>

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>