

<<面点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术>>

13位ISBN编号：9787564316969

10位ISBN编号：7564316969

出版时间：2012-4

出版时间：罗文 西南交通大学出版社 (2012-04出版)

作者：罗文 编

页数：160

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>>

### 内容概要

传统的四川小吃市场是在相对封闭的农耕经济下发展起来的，市场本身就带有浓郁的农耕社会特色。

小吃市场主要分为两大块：一块是为达官贵人服务的筵席小吃，另一块则是为老百姓服务的大众小吃。

所以市场所能提供的小吃在原料、技术的使用上，一是原料以农作物为主，有面粉、米粉以及其他一些我们称之为粗粮的农作物如玉米、高粱、红薯等，还有四川地区出产的各种时鲜菜蔬和家禽、家畜等。

在此不得不提到四川许多特有的调味品，如郫县豆瓣、汉源花椒、永川豆豉、叙府芽菜，等等，正是因为有了这些调味品，四川小吃才能呈现出如此独特的风味。

而那些现代工业化生产的原料几乎没有被使用。

二是技术上由于筵席小吃和大众小吃有各自不同消费者的需求，因此筵席小吃更注重技术的精细，而大众小吃更注重成品的风味。

特别是有些大众名小吃，为了迎合便于流动参与各种节庆活动的要求，在技术上非常简便易行，而且为了吸引顾客的注意，有些小吃还把表演融入了制作过程，成都的三大炮就是一个非常典型的例予。

## <<面点制作技术>>

### 作者简介

罗文，副教授，硕士，中国烹饪名师，高级面点技师，任教于四川烹饪高等专科学校烹饪系，主要负责面点工艺学、面点制作技术，广东点心制作技术等课程的教学。

曾多次代表学校参加烹饪比赛，并获得面点金厨奖、面点个人金奖、全能铜奖等奖项；曾代表学校赴法国、新加坡交流学习；近年来主编或参编教材及专著10余部，发表专业学术论文10余篇，主持省级科研项目1项，参与国家级、省级科研项目10余项，参与校级精品课程建设2项。

## &lt;&lt;面点制作技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分基础理论 第一章四川小吃概述 第二章四川小吃的常用原料及器具 第二部分品种实训 第一章水调面团类品种 龙抄手 担担面 钟水饺 鸡汁锅贴 凤尾酥 三鲜支耳面 金丝面（银丝面）玻璃烧麦 波丝油糕 牛肉焦饼 窝丝油花 南瓜蒸饺 宜宾燃面 豆花面 干熘牛肉面 家常排骨面 红烧牛肉面 酸菜肉丝面 淋味春卷 甜水面 四川凉面 第二章膨松面团类品种 生煎包子 八宝枣糕 豆芽包子 荷叶饼 芹黄牛肉包 造型花卷 叶形素包 凉蛋糕 豆沙寿桃 韩包子 鲜肉包子 芽菜包子 油条 蛋烘糕 第三章油酥面团类品种 龙眼酥 层层酥 韭菜酥盒 荷花酥 眉毛酥 菊花麻花 菊花酥饼 玉带酥 鸳鸯酥 鲜花饼 芝麻萝卜饼 酥皮鸡饺 第四章米及米粉类品种 珍珠圆子 四味汤圆 三鲜米饺 水晶凉糕 豆沙麻圆 凉糍粑 方块油糕 醪糟粉子 叶儿粑 米发糕 黄粑 第五章杂粮及果蔬类面团品种 酥皮苕梨 枣泥马蹄饼 火腿土豆饼 南瓜饼 鲜藕丝糕 广汉三合泥 酸辣粉 川北凉粉 玉米发糕 第六章汤羹类品种 冰汁杏淖 醉八仙 百合绿豆羹 银耳羹 参考文献 后记

## &lt;&lt;面点制作技术&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图： 饮食文化的发展不仅依靠其丰富的自然条件和传统习俗，而且还得善于广泛吸收外来经验。

四川历来就是一个移民大省，截止到抗日战争时期，大量移民入川的大迁徙就有六次之多。大量移民的涌入，特别是“湖广填四川”，带来了各种文化、生活、习俗的大融合，使四川盆地内的民俗带有“兼容南北，并蓄东西”的复合型特点。

由此也形成了四川小吃“兼容南北，并蓄东西”的地方特色。

“不南不北，不东不西”的四川，似乎有几分尴尬，可也恰恰是这种特殊性，使其成为连接南北，沟通东西的重要枢纽。

在四川小吃的发展上，使其兼具南北之长。

四川小吃的生荤馅多借鉴北方的“水打馅”，却更追求细嫩；三鲜支耳面源自山西的“麻什”，但在调味上融入了四川的精妙之处。

在原料的使用上，既注重面粉的使用，也开发出很多米制品。

在技术使用上，明显吸取了江浙地区讲求精巧的风格，但又不过于讲究，使得大众小吃既有视觉效果，又有美味感受。

5.精妙的调味，使四川小吃具有“风味多变，口留余香”的风格 四川小吃在调味上主要有咸、甜、麻、辣、鲜等味，尤其擅调麻辣味。

实际上，辣味品种在琳琅满目的四川小吃面前，仅仅是一小部分而已。

在复合味调制方面，讲究一味为主，他味相辅，各味兼备，相得益彰。

其中的家常味，就是“居家之常”的意思，就是说用普通人家常备调料，也能烹调出美味，广受欢迎。

最具特色的“怪味”，就是将各种调味原料加入，一起调制而得到的美味，咸、鲜、香、辣、麻、甜兼有，其精妙之处让人回味无穷。

而且，四川人对于辣椒的运用，简直到了炉火纯青的地步：光是辣椒及其制品，就有鲜辣椒、郫县豆瓣、泡红辣椒、辣椒面、干辣椒、红油辣椒等之分。

而在制作小吃时，对辣椒的选择更是严谨，如制作家常味型，必选用郫县豆瓣；制作麻辣味型，必选用辣椒面；制作红油味型，必选用红油辣椒等。

只有严格按照要求，才能调制出如此美妙的味道来。

## <<面点制作技术>>

### 编辑推荐

《烹饪工艺与营养专业"十二五"规划系列教材:面点制作技术:四川小吃篇》由罗文主编。传统的四川小吃市场是在相对封闭的农耕经济下发展起来的，市场本身就带有浓郁的农耕社会特色。小吃市场主要分为两大块：一块是为达官贵人服务的筵席小吃，另一块则是为老百姓服务的大众小吃。

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>