

<<面点制作技术中国名点>>

图书基本信息

书名：<<面点制作技术中国名点>>

13位ISBN编号：9787564321789

10位ISBN编号：7564321784

出版时间：2013-1

出版时间：西南交通大学出版社

作者：陈迤

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>

<<面点制作技术中国名点>>

作者简介

陈迺，副教授，中国营养学会会员，面点工艺教研室主任，任教于四川烹饪高等专科学校烹饪系，主要教授面点工艺学、面点制作技术、淮扬面点制作技术等几门课程及烹饪研究工作，近年来主编或参编教材及专著近5部，在各级杂志中发表论文10余篇，主持省级科研项目1项，参与省级科研项目近5项，主持、参与2门校级精品课建设，获得校级教学成果奖1项。

<<面点制作技术中国名点>>

书籍目录

导言 使用说明 淮汤面点 第一部分 基础理论 第一章 淮扬面点的风味特色介绍 第二章 淮扬面点特色原料与器具介绍 第三章 淮扬面点制作工艺简介 第一部分 品种实训 第一章 膨松面团类品种 第二部分 品种实训 第一章 膨松面团类品种 三丁包子 萝卜丝包子 象形包子 1.刺猬包子 2.佛手包 3.全鱼包子 4.钳花包子 5.套包子 各式卷子 1.寿字卷子 2.四喜卷子 3.蝴蝶卷予 4.菊花卷于 各式夹子 1.桃夹子 2.蝴蝶夹子 第二章 水调面团类品种 花式蒸饺 1.眉毛饺 2.鸳鸯饺 3.冠顶饺 4.鸽饺 5.四喜饺 6.兰花饺 7.桃饺 8.白菜饺 9.知了饺 10.草帽饺 翡翠烧卖 糯米烧卖 金鱼烧卖 蟹黄汤包 豆苗饼 扬州脆炒面 第三章 油酥面团类品种 鲫鱼酥 蝴蝶酥 兰花酥 盘香酥 黄桥烧饼 第四章 米粉面团类品种 雨花石汤圆 白松糕 年糕 第五章 其它面团类品种 枣泥拉糕 广东点心 第一部分 基础理论 第一章 广东点心概述 第二章 广东点心的常用原料 第三章 广东点心部的分工与管理 第二部分 品种实训 第一章 淀粉类面团品种 薄皮鲜虾饺 潮州蒸粉果 莲蓉水晶饼 吉士奶黄角 第二章 米及米粉类面团品种 安虾咸水角 椰丝糯米糍 香麻炸软枣 荷香糯米鸡 第三章 水调类面团品种 京都锅贴饺 碧玉干蒸卖 上汤鲜水饺 广式小笼包 第四章 发酵类面团品种 蜜汁叉烧包 秘制奶黄包 香菇生肉包 风味腊肠卷 风味素煎包 芝麻麦香包 第五章 油酥类面团品种 酥香榴莲酥 第六章 其他类特色品种 紫金蒸风爪 京式面点 参考文献 后记

<<面点制作技术中国名点>>

章节摘录

版权页：插图：一、实验目的 通过实验掌握馅心的制作以及独特的成形方法。

二、成品标准 皮薄馅多不漏馅，香糯肥软，油润可口。

三、实验准备 1.原料（制30份量）面粉400克、热水200克、糯米300克、猪肉100克、鲜香菇50克、葱姜末各3克、食盐5克、酱油30克、味精20克、白糖30克、化猪油10克、鲜汤200克。

2.器具 菜刀、馅挑、蒸锅、蒸笼等。

四、操作步骤 1.制馅：糯米加水上笼用旺火蒸熟。

猪肉切细粒，鲜香菇切成颗粒，炒锅置火上，加入化猪油，待油烧热倒入肉粒，煸炒几下，加入鲜香菇颗粒、酱油、白糖、鲜汤、味精、葱姜末拌和，随即倒入蒸熟的热糯米饭，边炒边用勺拌，拌至汤汁被糯米饭吸干，即可起锅，装入盘中，即成糯米馅心（冷却后使用）。

2.调团制皮：调一团热水面团备用。

搓成长圆条，再摘成剂子（每只重约20克），擀成圆皮。

3.成形：将圆皮摊在左手心上，右手用馅挑挑入糯米馅心，然后将皮子捏拢，在齐腰处捏拢，在开口处将馅心刮平，即成糯米烧卖生坯。

4.成熟：将烧卖生坯排入圆形笼格内，放在蒸锅上，用旺火蒸6分钟左右，见皮呈玉白色，即可出笼。

五、制作关键 1.糯米要蒸透。

2.炒料时注意加汤的量，太少易造成调料分布不均，太多馅易稀不易成团。

六、品种拓展 配料可以变化，使馅心口感有更多变化。

<<面点制作技术中国名点>>

编辑推荐

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>