

<<职业技术学院烹饪专业教材>>

图书基本信息

书名：<<职业技术学院烹饪专业教材>>

13位ISBN编号：9787504598349

10位ISBN编号：7504598348

出版时间：2012-7

出版时间：周发茂 中国劳动社会保障出版社 (2012-07出版)

作者：周发茂 编

页数：94

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>

## <<职业技术学院烹饪专业教材>>

### 内容概要

《职业技术学院烹饪专业教材：西点制作工艺实训》主要包括面包制作、蛋糕制作和其他西点制作三个单元的内容。

本实训教材与《西点制作工艺》教材配套使用，实训内容丰富、全面，操作过程标准、规范、细致、完整，是职业院校烹饪专业进行西点制作实训课教学较好教材。

本教材为职业院校烹饪专业教材，也可为职工培训或自学用书。

## &lt;&lt;职业技术学院烹饪专业教材&gt;&gt;

## 书籍目录

第一单元 面包制作 实训一 面包生产见习——葡萄干甜餐包制作示范 实训二 二次法制作甜吐司方包 实训三 二次法制作三文治方包 实训四 二次法制作椰宾方包 实训五 二次法制作椰奶皇双方包 实训六 二次法制作咸吐司方包 实训七 快速法制作甜餐包（表面装饰类）——台式菠萝包、酥粒包、墨西哥包 实训八 快速法制作甜餐包（表面装饰类）——毛毛虫包、网酥包 实训九 快速法制作甜餐包（馅料类）——芋头包、布丁包、豆沙包 实训十 快速法制作甜餐包（模型类）——皇冠包、蓝莓天使包 实训十一 快速法制作甜餐包（综合类）——鸡尾包、牛油排包 实训十二 二次法制作软餐包——玉米火腿包、肉松面包卷、叉烧包 实训十三 二次法制作软餐包——汉堡包、热狗包、香草奶酪包 实训十四 过夜面种制作法国面包棍 实训十五 过夜面种制作硬面包——农夫包、麦穗包 实训十六 过夜面种制作硬式餐包——硬餐包、牛油蒜蓉包、芝麻餐包 实训十七 牛角包制作 实训十八 丹麦面包制作 实训十九 道纳斯（油炸面包）制作 实训二十 辫子包制作 第二单元 蛋糕制作 实训一 蛋糕生产见习——制作示范 实训二 糖蛋拌和法制作海绵纸杯蛋糕 实训三 直接法制作橄榄蛋糕 实训四 直接法制作海绵蛋卷 实训五 糖蛋拌和法制作海绵蛋卷 实训六 直接法制作海绵蛋糕底 实训七 糖油拌和法制作巧克力花生杯 实训八 糖油拌和法制作牛油戟 实训九 糖油拌和法制作魔鬼蛋糕 实训十 糖油拌和法制作葡萄干蛋糕 实训十一 戚风蛋卷制作 实训十二 戚风香枕制作 实训十三 戚风蛋糕底制作 实训十四 虎皮蛋卷制作 实训十五 天使蛋糕制作 第三单元 其他西点制作 实训一 松饼制作——风车酥、松酥条、酥盒 实训二 曲奇制作1——双色曲奇 实训三 曲奇制作2——沙堡曲奇、奶油曲奇 实训四 欧式挞制作——椰挞 实训五 派的制作——苹果派、南瓜派、布丁派 实训六 泡芙制作——鸭子泡芙

章节摘录

版权页： 插图： 七、作业与思考 1.与传统二次法相比，过夜面团的酵母用量有什么特点？为什么？

2.简述过夜面种需要控制的温度范围。

3.制作过夜面种时，如果酵母用量太高，对产品会有什么影响？

4.法国面包棍出炉后收腰的原因是什么？

应如何改善？

5.如何判断法国面包棍是否烘烤足够？

八、实训考核评定 依据“面包品质鉴定”标准，给各组产品评分并记录成绩。

实训十五 过夜面种制作硬面包——农夫包、麦穗包 一、实训项目 过夜面种制作硬面包——农夫包、麦穗包。

二、实训目的 1.熟练掌握过夜面种发酵法的流程。

2.熟练掌握农夫包、麦穗包的制作方法。

三、实训技术理论与技术原理 参照《西点制作工艺》教材第一章第三节：面包生产工艺。

四、实训方法 按照下表配方及要求讲行空训操作。

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>