

<<白案>>

图书基本信息

书名：<<白案>>

13位ISBN编号：9787536465466

10位ISBN编号：7536465467

出版时间：2008-8

出版单位：四川出版集团，四川科学技术出版社

作者：程万兴，罗文，吕懋国 著

页数：278

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>

前言

几年以前，针对餐饮业业态发展势头强劲，市场对烹饪专业人才需求量急剧增加的具体情况，我们约请四川烹饪高等专科学校技能教学部的专家学者，编写了这套《厨艺入门丛书》。

丛书出版以后，市场反响热烈，广大读者通过学习本书，学到了系统规范的烹饪专业知识，掌握了就业技能，同时也拓展了就业渠道，一些读者经过认真学习、实践本书所授的知识技能，如愿成功地找到了自己理想的工作；一些烹饪教学机构，更是将本丛书列为教学必备书籍使用，作为本书的编辑出版者，对此我们颇感欣慰和满足。

《厨艺入门丛书》出版以来。

已先后再版5次，这也足以印证市场对本丛书的认可和读者的需求。

由于近年来餐饮市场发展变化较快，为了适应这种变化，更加充分地满足读者的需要，我们应对餐饮市场对烹饪技能、菜品等方面新的要求，约请专家对丛书的内容进行了增删补正，以使本书能与成熟发展的餐饮行业和人才需求，实现“无缝对接”，以增加本丛书的适用性和时代感。

如当年本丛书初版时一样：愿这套修订再版的丛书能成为自学成才者的良师益友，也祝愿本套丛书的读者早日成才。

内容概要

旅游事业的发展带动了餐饮业的蓬勃兴起，市场对烹饪专业人才的大量需求，为从业者和准备从事此项专业的人士提供了相应的从业选择机会。

为了满足已经或准备从事餐饮行业的人员和广大烹饪技艺爱好者的需求，编者编写此书。

《白案：面点小吃制作技法（最新版）》详细系统地介绍了烹饪设备器具的使用、烹饪原料的选用、原料的初加工、原料切配的样式和规格、各种味型的调制技术以及菜点成品烹制的全过程等烹饪必备知识。

书中详尽地教授了各类面点小吃制作技法，着重介绍了多种面团的调制方法，并按面性的调制，编写了各类面点小吃的制作技法。

<<白案>>

书籍目录

第一部分 面点制作基础知识第一章 面点常用设备与器具第一节 炉灶与机械设备一、蒸煮灶二、烘烤箱三、多功能搅拌机四、压面机五、和面机六、绞肉机七、磨浆机八、磨粉机九、冷藏箱和冷冻柜第二节 案具一、案板二、洗涤池三、刀具四、擀面工具五、成形模具六、成熟用具七、其他用具第二章 面点常用原料第一节 皮坯用料一、面粉类二、米类三、杂粮类第二节 制馅用料一、植物原料二、动物原料三、调味及辅助原料第三章 馅料制作工艺第一节 馅心的概念与作用一、馅心的概念二、馅心的作用第二节 馅心的分类与制作一、馅心的分类二、馅心的制作第四章 面臊的制作工艺第一节 面臊的概念、作用与分类一、面臊的概念二、面臊的作用三、面臊的分类第二节 面臊的制作工艺一、汤面臊一汤菜臊的几种实例二、干煸面臊的几种实例三、卤汁面臊的几种实例第五章 面点的调味与制汤第一节 面点的调味一、调味的概念二、调味的的作用三、调味的原理四、面点常见味型第二节 面点制汤一、汤的作用二、汤的种类三、制汤方法第六章 面点的成形工艺第一节 面点制作的基本功一、和面二、揉面三、搓条四、下剂五、制皮六、上馅第二节 面点的成形手法一、手工成形二、模具成形第七章 面点的成熟技法第一节 蒸、煮一、蒸二、煮第二节 煎、炸一、煎二、炸第三节 烤、烙一、烤二、烙第四节 微波加热成熟第八章 面团调制工艺第一节 面团的概念、作用及其种类一、面团的概念二、面团的作用三、面团的种类第二节 水调面团的调制一、水调面团第三节 膨松面团的调制一、膨松面团的概念二、膨松面团的调制三、生物膨松面团的种类四、老面发酵面团扎碱及验碱五、化学膨松面团六、物理膨松面团第四节 油酥面团的调制一、层酥面团二、混酥面团第五节 米及米粉面团的调制一、米团面团二、米粉团面团第六节 其他类面团的调制一、澄粉面团二、豆类面团三、杂粮粉面团四、果蔬类面团五、鱼茸、虾茸面团第二部分 面点小吃制作技法第九章 面点小吃品种1. 铜井巷素面2. 凉面3. 担担面4. 宋嫂面5. 豆花面6. 甜水面7. 炸酱面8. 稀卤面9. 酸菜肉丝面10. 海味煨面11. 三鲜支耳面12. 三鲜烩面13. 清汤面14. 红烧牛肉面15. 大蒜鳝鱼面16. 番茄煎蛋面17. 宜宾然面18. 红油水饺19. 三鲜饺子20. 四喜饺21. 冠顶饺22. 白菜饺23. 烫面蒸饺24. 南瓜蒸饺25. 三鲜米饺26. 虾仁蒸饺27. 鸡汁锅贴28. 炸三角29. 清汤抄手30. 怪味抄手31. 玻璃烧麦32. 糯米烧麦33. 冬瓜烧麦34. 豆沙包子35. 佛手包子36. 寿桃37. 富油包子38. 回锅肉包子39. 芽菜包子40. 芹菜牛肉包41. 刺猬包子42. 韩包子43. 豆芽包子44. 破酥包子45. 叉烧包子46. 小笼汤包47. 龙眼包子48. 鲜肉包子49. 口蘑包子50. 水煎包子51. 萝卜包子52. 素菜包子53. 五珍素包54. 水晶包55. 奶油小馒头56. 菠萝馒头57. 鸡冠花卷58. 菊花花卷59. 如意花卷60. 海棠花卷61. 玫瑰花卷62. 红枣油花63. 三鲜土豆卷64. 韭香炸春卷65. 蛋皮春卷66. 奶油炸糕67. 波丝油糕68. 烫面油糕69. 椰蓉糕70. 千层发糕71. 凉蛋糕72. 八宝枣糕73. 油蛋糕74. 果酱白蜂糕75. 冰汁水晶凉糕76. 双色米糕77. 如意糕78. 鲜藕丝糕79. 蛋烘糕80. 马蹄糕81. 香麻夹心糕82. 牛肉焦饼83. 莲蓉麻饼84. 鲜花饼85. 芝麻萝卜饼86. 火腿土豆饼87. 玫瑰红苕饼88. 南瓜饼89. 火腿南瓜饼90. 枣泥慈姑饼91. 绿豆粥92. 龙眼莲枣粥93. 荷叶粥94. 八宝粥95. 腊八粥96. 皮蛋瘦肉粥97. 凤尾酥98. 桃酥99. 荷花酥100. 玉带酥101. 龙眼酥102. 眉毛酥103. 咖喱酥角104. 韭菜酥盒105. 鸳鸯酥106. 蛋黄酥107. 油条108. 玉兰花109. 珍珠圆子110. 叶儿粑111. 凉滋粑112. 豆沙麻圆113. 汤圆114. 醉八仙115. 芝麻苕枣116. 豆沙苕梨117. 菊花麻花118. 松果麻花119. 冰汁杏淖120. 凉粉

章节摘录

第二章 面点常用原料 第一节 坯料 坯料，是指用于调制面团或直接制作面点的主要原料。

主要有面粉、米及米粉、杂粮类等。

一、面粉类 面粉是由小麦磨制而成的，是制作面点主要原料之一。

1. 面粉的主要成分 (1) 蛋白质：面粉中的蛋白质，其重要性不仅决定其营养价值，而且还是构成面团特性的主要成分。

由于面粉中的蛋白质含有麦清蛋白、麦球蛋白、麦胶蛋白、麦谷蛋白，特别是麦胶蛋白、麦谷蛋白，它们是构成面筋的主要成分，也称为面筋蛋白质。

所以面团中面筋含量的多少，对面点制作有很大关系，制作面包时，如果面筋含量少，筋力差，面团发酵不好，制品容易软塌；制作酥松制品时，如果面筋含量高，制品容易变形影响质量。

由此可见，面粉中的蛋白质的重要性还在于形成面筋特性上。

(2) 碳水化合物：它主要包括淀粉、可溶性糖和纤维素等。

在面点制作中起着很重要的作用：一是在调制膨松面团时淀粉通过水解可以向酵母提供营养，促进面团膨胀而达到膨松的要求。

二是制品在烘烤时，面团中糖分子还可以起着色作用。

2. 面粉的种类 (1) 高筋粉：指面筋蛋白质含量较高的面粉。

它适合于制作各式面包和一些清酥类点心等。

(2) 低筋粉：指面筋蛋白质含量较低的面粉。

它适合于制作蛋糕、混酥类点心等。

(3) 中筋粉：指面筋蛋白质含量介于高筋粉与低筋粉之间的一类面粉，是用途最广的面粉。

它适合于制作水调面团类制品、膨松面团类制品等。

<<白案>>

编辑推荐

《白案：面点小吃制作技法(最新版)》是打开厨艺之门的敲门砖，走上名厨之路的铺路石。

<<白案>>

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>