

<<学西式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<学西式面点制作>>

13位ISBN编号：9787807394075

10位ISBN编号：7807394072

出版时间：2009-3

出版时间：中原农民出版社

作者：刘帝宏 主编

页数：183

字数：160000

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>

## <<学西式面点制作>>

### 内容概要

百年不变的流行，或淡淡香草，或清爽果味，或奶香四溢，或扁圆方长，层层叠叠，彰显的是烘焙的技艺，演绎面与火的故事，蛋糕师在实用与欣赏之间，追求——可以吃掉甜蜜，不可以抹去记忆的理念。

西式面点讲究的是营养和口感，视觉和嗅觉，选料平常，但配比严格，打发、醒发、烘焙、装饰……创造的是流行，而技法一点即懂。

## <<学西式面点制作>>

### 作者简介

刘帝宏，菲林西点蛋糕学校校长，国家职业技能鉴定考评委，西式布点高级培训师。

## &lt;&lt;学西式面点制作&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 基本知识与基本技法 第一节 了解烘焙食品 一、烘焙食品的由来 二、烘焙食品的特点 三、烘焙食品的流行趋势 (一) 面包品种的多样性 (二) 崇尚传统手工天然发酵面包 (三) 杂粮面包商机无限 (四) 西式面点的流行源于方便 (五) F系列将成为烘焙食品的主流 (六) 追求健康 四、学习烘焙食品技术的方法 第二节 烘焙食品常用工具和原料 一、常用工具 二、原料基本知识 (一) 面粉 (二) 糖 (三) 油脂 (四) 蛋品 (五) 乳品 (六) 食品添加剂 第三节 烘焙基本技法 一、原料的处理 (一) 蛋清的打发 (二) 奶油的打发 (三) 称量过筛与混合 二、烤模及烤箱的使用 三、面团的制作 第四节 西式面点的制作工艺 一、面包 (一) 面包的种类及其特点 (二) 面包的制作方法及其工艺流程 (三) 温度与发酵时间的控制 (四) 面包制作中常见的问题 二、重奶油蛋糕 (一) 原料选用 (二) 配方平衡 (三) 烘焙及制作中的注意事项 三、天使蛋糕 (一) 原料选用 (二) 配方平衡 (三) 制作技术 四、海绵蛋糕 (一) 原料选用 (二) 配方平衡 (三) 制作技术 五、戚风蛋糕 (一) 原料选用 (二) 配方平衡 (三) 制作技术 六、小西饼 (一) 原料选用 (二) 制作技术 七、中式点心 (一) 油酥面团成团、起酥原理 (二) 油酥面团的调制 (三) 包酥方法 (四) 水油酥皮面团制作实例 第五节 西式面点制作示例第二章 蛋糕装饰 第一节 漫谈蛋糕装饰 一、蛋糕文化内涵 二、蛋糕的表现形式 第二节 蛋糕装饰技法 一、蛋糕装饰工具 二、常用的技法 第三节 流行与经典蛋糕的制作 一、蛋糕花卉的制作 二、蛋糕卡通动物的制作 三、蛋糕巧克力挂件的制作 四、蛋糕花边的制作 五、蛋糕装饰示例附：精品糕点欣赏

## <<学西式面点制作>>

### 章节摘录

第一章基本知识与基本技法第一节了解烘焙食品一、烘焙食品的由来烘焙食品是以面粉、酵母、食盐、砂糖和水为基本原料，添加适量油脂、乳品、鸡蛋、添加剂等，经过一系列加工、烘焙而成的方便食品。

烘焙食品营养丰富，品类繁多，形色俱佳，应时适口，可作茶点，可作主食，还可以作为馈赠礼品。追溯烘焙食品的历史，是埃及人最早发现并采用了发酵的方法来制作烘焙食品的。

当初，古埃及人烤食物时，将捣碎的小麦粉掺水，和马铃薯及盐拌在一起调制成面团，直接放在土窑内烘烤，面团并没有经过发酵。

后来，因为有一些面团没用完，剩了下来，搁置了一段时间后才入窑烤制，当古埃及人用这些剩余的面团制作食品时，惊奇地发现，做出来的食品变得很大，而且很松软、有弹性。

当初埃及人所使用的烤炉是一种用泥土筑成的圆形烤炉，它上部开口，使空气保持流通；底部生火，待炉内温度达到相当高时，将火熄灭，拨出炉灰，将调好的面团放入炉底，利用炉内余热烤熟。

用这种烤炉烤出的食品口味纯正，香气浓郁，这就是今天的面包。

第一章基本知识与基本技法

<<学西式面点制作>>

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>