

《川点制作技术》

图书基本信息

书名：《川点制作技术》

13位ISBN编号：9787540850449

10位ISBN编号：7540850442

出版时间：2010-4

出版社：马素繁 四川出版集团，四川教育出版社 (2010-04出版)

作者：马素繁 编

页数：223

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《川点制作技术》

内容概要

《川点制作技术》为贯彻中共中央《关于教育体制改革的决定》的精神，适应职业技术教育发展的需要，继承和发扬川菜与川点的传统技艺，我们特地组织四川烹饪专科学校的一批精通川菜、川点技艺，教学经验丰富的教师编写了《川菜烹调技术》（上）（下）、《川点制作技术》，共三本教材。其目的在于培养一批有理论知识，有实践能力，热爱烹饪事业的新一代烹调师。

此套教材从1987年出版至今，已修订四次。目前又作了第五次修订，对内容作了增删，在附录部分增写了粥的品种。此套教材经过近20年的社会检验，证明它不失为职业高级中学烹饪专业的优秀教材；同时它也是自学厨艺的良师，炊事工作者必备的业务书籍，烹饪爱好者的最佳参考读物。

《川点制作技术》重点讲述面食制作的基础知识和基本操作技术与方法以及面点的实例。突出介绍了川点制作的独特风格与技艺。

《川点制作技术》

书籍目录

第一章 概述第二章 面点制作的设备和工具第一节 主要设备第二节 常用工具第三节 常用的炊事机械第三章 面点的原料和制作要领第一节 面点的主要原料第二节 面点的辅助原料第三节 食品添加剂第四节 面点的制作要领第四章 面团调制的基础知识第一节 水调面团第二节 发酵面团第三节 水油面团第四节 油酥面团第五节 蛋液面团第六节 米食面团及其他糕面团第五章 面条和面臊的制法第一节 面条的几种制作方法第二节 面汤和面臊的制作方法第六章 制馅第一节 馅的特点及其作用第二节 咸馅制作第三节 甜馅制作第七章 面点的成型与成熟第一节 面点成型的基本方法第二节 面点的品种及成型成熟一、蒸馒头千层馒头虾米包子附油包子甜包子鲜肉包子鲜菜包子三鲜包子破酥包子九园包子椒盐花卷葱油花卷如意花卷玫瑰花卷糖油发糕凉蛋糕八宝枣糕白蜂糕白甜糕蒸蒸糕泸州白糕香油冻糕夹心蛋糕凉白糕凉糍粑叶儿粑燕窝粑鸡馅蒸饺虾肉兔饺蒸饺玻璃烧卖(刷把头)梅花烧卖绿豆团^火腿油花窝丝油花红枣油花珍珠圆子荷叶饼龙眼玉杯二、煮清汤抄手红油水饺赖汤圆担担油茶川北凉粉四川米凉粉羊肉粉鲜藕丝糕金玉轩醪糟甜水面凉面担担面铜井巷素面奶汤面素奶汤面家常牛肉面成都酸辣面软炒肉丝面鸡丝燃面谭豆花面机制嫩豆花翡翠豆花香辣豆花酸辣豆花酱香嫩豆花馓子豆花茄汁豆花酸辣开胃豆花枸杞醉豆花三、炸成都豆花膏腰果糝腐糕五香花糕窝子油糕波丝油糕糯米油糕鲜薯油糕风雪糕……附录

章节摘录

5.保藏酵种发好的酵面，除了及时使用外，还要保留2千克—5千克作为酵种。夏天则可放在和面机中或缸里，存放在凉爽通风处，以防酵母发过头。冬天，最好放在不易散热的木桶里，如果放在缸里，最好放置在温度为20 ~ 25 的环境中，以防酵面冻坏。

三、施碱和发酵面团的质量鉴定

1.为什么要施碱施碱的原因在本书第三章第三节中已讲得很清楚了，一方面是为了中和发酵过程中产生的酸，另一方面在中和过程中产生的二氧化碳在受热时膨胀，使面团呈海绵状变得松软。

2.正确施碱面团经过发酵后，根据发酵的程度不同有大酵面，嫩酵面等区别，施碱量也不同。除此之外，还要因气温的高低，成品的要求施用不同的碱。通常使用的白碱（碳酸钠），小苏打（碳酸氢钠）和草碱作为酵面加碱或扎碱用。我们在实践中，白碱压酸力量强，用于大酵面团、嫩酵面团，在夏季用白碱扎酵面团，跑碱慢，制出的食品能达到色、香、味、形皆好。

《川点制作技术》

编辑推荐

《川点制作技术》是由四川教育出版社出版的。

《川点制作技术》

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:www.tushu000.com