

# 《專業月餅製作大全》

## 图书基本信息

书名：《專業月餅製作大全》

13位ISBN编号：9789867863539

10位ISBN编号：9867863534

出版时间：2004年09月09日

出版社：積木

作者：曹健

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](http://www.tushu000.com)

# 《專業月餅製作大全》

## 內容概要

月餅乃是中國傳統美食之一，除了結合了中秋賞月品嘗月餅的歷史傳統之外，月餅的種類也因中國地大物博而各有特色，帶給人們的味覺享受更不遜於賞月的樂趣。月餅除了按地區可分出廣式、蘇式、台式等類外，餅皮與餅餡的作法更是千變萬化。月餅雖然是流傳千年、聞名中外的中國傳統美食，但基於中國人秘訣不外傳的藏私心態，本應大力推廣的月餅製作卻蒙上一層神秘的面紗。流傳千年的技法總得靠師徒制才能習得，而對於有心想學習月餅製作的門外漢或一般讀者，私傳制度始終成為斷絕承傳的高牆，許多令人讚嘆的配方或製作技巧，有時也因此而失佚，甚為可惜。

本書作者從事食品加工業數十年，有鑑於月餅受限於私傳制度，不僅缺乏交流、失去了開闊發展空間，於是便將數十年來遠走國內外學習月餅製作的寶貴經驗全部公開成書，不僅將口耳相授的秘訣一一以文字記述，並將月餅老師傅的「經驗」以科學儀器檢測，化為規格化的「數值」，堪說是月餅製作經驗傳承的一大創舉。

書中除了以廣式、台式、蘇式、冰皮月餅為四大傳授主軸，各依手工與自動化生產的操作，區分為店舖篇與工廠篇。而關於所有製作月餅的細節，包括原料的選用、工具、機具、月餅模等的介紹，更要教讀者學會計算糕餅業中最基礎也最重要的「烘焙百分比」，以便日後隨時能自己調整製作分量，而不是只能按照書上提供的配方來操作。而關於各類餅皮、餅餡的製作，除了每道配方均有詳細的文字解說並搭配重點圖解示範，其中在製作上最常令人遭遇挫敗的鹼水、轉化糖漿熬製以及炒餡等重點，更有鉅細靡遺的解說，矢志將所有月餅製作上的謎團公開以饗讀者。

### 【本書特色】

- 詳實的理論分析，與提供烘焙百分比的明確配方，教導讀者如何掌握製作原則，進而創新變化
- 從秤料到烘烤結束的完整流程提示，讓讀者能按部就班進行操作
- 詳實的操作步驟與重點圖文說明，可減省操作上的疑惑，避免失敗
- 豐富的月餅製法及獨家餡料配方收集，讓讀者可製作出風味獨特的月餅
- 將製作上的所有導致失敗的變因統整分析，並以科學化測量數值取代師徒制的經驗相授

# 《專業月餅製作大全》

## 作者簡介

曹健，畢業於省立農專農化科，早期任職於雲林縣虎尾農校農產加工科主任、省立農專農化科講師，數年後決意放下教鞭進入食品工廠，往以實務為首的食品加工技術研究發展。此後不但在國內各大知名外銷冷凍食品廠擔任加工技術顧問、廠長、總經理等職務，負責項目包含農畜、水產、水果、調理食品、外銷烤鰻等。其後更轉戰海外，在各國擔任建廠工作，同時也是外交部派駐國外的食品專家。著有《你吃得安心嗎？--食品添加物的真相&健康排毒對策》。

# 《專業月餅製作大全》

## 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](http://www.tushu000.com)