

《专业烘焙》

图书基本信息

书名：《专业烘焙》

13位ISBN编号：9787561127247

10位ISBN编号：7561127243

出版时间：2004-10

出版社：大连理工大学出版社

作者：韦恩·吉斯伦

页数：646

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

《专业烘焙》

内容概要

韦恩·吉斯伦(Wayne Gissler)的专业烹饪和烘焙教材已经培养出了成千上万的专业厨师。如果你对烘焙相当严肃认真，那么你就会想加盟成千上万的烘焙师和面点师，应用由韦恩·吉斯伦编写的《专业烘焙》来学习基础理论。新版本的《专业烘焙》拥有比以往更多的信息和更多的配方，这本杰出的著作将可以使您拥有完整的理论基础来制作糕饼、蛋糕、甜点和精美的面包。

您将可以找到详尽具体的信息，关于正确选材、搅拌及烘焙技巧，关于装饰和组装，关于修饰和装盘摆饰，等等。清楚准确、按部就班的步骤解释，700余种经典且富于创造力的配方——其中250种为新增配方——这些都将对您提高技巧和建立自信大有帮助。同时，本书还配有数百张关于技法和成品的彩色图片，既是进行具体指导的宝贵资料又是激发灵感的源泉。

本版的一大特色就是世界著名烹饪学院——法国蓝带厨艺学院——的加盟。大师级的面点师提供了175种配方，从经典的煎蛋薄饼和千层饼，到妙趣横生的现代衍生产品，如西番莲巴伐利亚和橘味冰冻蛋奶酥。本书序言由蓝带厨艺学院校长，安德烈·J·君度(Andre J Cointrean)亲自撰写。

《专业烘焙》最大的优点在于它不仅向您展示了什么方法好用，还解释了它们为什么好用以及如何在每次都取得最好的效果。本书自始至终的清新明快的版式使得读者可以快速找到所需信息，这样您就可以花费很少的时间阅读，而有更多的时间在厨房中设计制作产品。

众所周知，工欲善其事，必先利其器——《专业烘焙》为您提供了最好的起点。

《专业烘焙》

作者简介

作者：（美国）韦恩·吉斯伦 译者：谭建华 赵成艳

《专业烘焙》

书籍目录

配方目录关于蓝带厨艺学院序前言第1章 基本原理烘焙——历史背景配方与称量搅拌与面筋的形成烘焙过程老化现场第2章 配料第3章 发酵面团的认识第4章 低油脂面团第5章 高油脂面团第6章 简易面包第7章 炸面包圈、油炸饼、煎饼与华夫饼第8章 糖浆、奶油及沙司第9章 派类第10章 糕点基础第11章 塔和特制西点第12章 蛋糕的搅拌与烘焙第13章 蛋糕组装与装饰第14章 特制蛋糕、大型蛋糕和夹心蛋糕第15章 饼干第16章 蛋乳冻、布丁、慕斯和奶酥第17章 冷冻甜点第18章 水果甜点第19章 甜点的装盘摆饰第20章 巧克力第21章 装饰：杏仁糖尿、巧克力牛轧糖和胶糖第22章 装饰：制糖技术附录1 大量制作投料配比附录2 公制转换因子附录3 常用分数与小数对照表附录4 干性材料体积质量换算附录5 发酵面团温度的计算附录6 设备清单专业用语名词解释参考书目配为索引主题索引.....

章节摘录

插图

《专业烘焙》

编辑推荐

韦恩·吉斯伦(Wayne Gissler)的专业烹饪和烘焙教材已经培养出了成千上万的专业厨师。如果你对烘焙相当严肃认真，那么你就会想加盟成千上万的烘焙师和面点师，应用由韦恩·吉斯伦编写的《专业烘焙》来学习基础理论。新版本的《专业烘焙》拥有比以往更多的信息和更多的配方，这本杰出的著作将可以使您拥有完整的理论基础来制作糕饼、蛋糕、甜点和精美的面包。您将可以找到详尽具体的信息，关于正确选材、搅拌及烘焙技巧，关于装饰和组装，关于修饰和装盘摆饰，等等。清楚准确、按部就班的步骤解释，700余种经典且富于创造力的配方——其中250种为新增配方——这些都将对您提高技巧和建立自信大有帮助。同时，本书还配有数百张关于技法和成品的彩色图片，既是进行具体指导的宝贵资料又是激发灵感的源泉。本版的一大特色就是世界著名烹饪学院——法国蓝带厨艺学院——的加盟。大师级的面点师提供了175种配方，从经典的煎蛋薄饼和千层饼，到妙趣横生的现代衍生产品，如西番莲巴伐利亚和橘味冰冻蛋奶酥。本书序言由蓝带厨艺院校长，安德烈·J·君度(Andre J Cointrean)亲自撰写。《专业烘焙》最大的优点在于它不仅向您展示了什么方法好用，还解释了它们为什么好用以及如何在每次都取得最好的效果。本书自始至终的清新明快的版式使得读者可以快速找到所需信息，这样您就可以花费很少的时间阅读，而有更多的时间在厨房中设计制作产品。众所周知，工欲善其事，必先利其器——《专业烘焙》为您提供了最好的起点。

精彩短评

- 1、提升烘焙水平
- 2、给男朋友买的，和专业烹饪一起买了两本，很不错。专业人士必读，非专业的就不必了。
- 3、由里及表地详细讲解了有关烘焙的知识，图虽然是黑白的，但是关键的东西都表现得很到位。专业人士一定要拥有的书，业余爱好者如果了解现象背后的原理也可以买来读读。
- 4、对西点有兴趣喔，亲？那一定来好好八卦下这本书.....简直是尼玛的不归路啊有木有？
- 5、挺好的就是太厚了图也欠奉学生真的会拿这么厚的书边看边操作吗厚到没心思抄配方啦
- 6、专业烘焙书籍。适合已经接触过一段时间烘焙，特别喜欢想从根本提升技艺的人。
- 7、很专业的一本书，从头到尾告诉你应该怎么做，为什么要这么做，理论知识的架构和实际操作步骤，再加上一些配方，是值得拥有的一本书！
- 8、这傻逼出版社居然把书做成黑白的！！还是个大平装，而且用纸非常的软！知不知道看起来有多累多乏味啊！捧着看也不是，摊开看也不是.....国内烘焙教材都不会用黑白的了好么！！不过内容还是可以的==当然翻译是不专业的.....不过这也算是西点书的通病吧。
- 9、我要做面包 我要有BAKERY
- 10、很好的书，很专业，认真的看完可以学到很多的烘焙知识
- 11、向丹麦黄桃前进！！
- 12、学Baking第一学期用的教科书，用的是第六版，两块砖一样厚，通俗易懂，专业实用。彩页，非常贵。。。目前正在啃书中.....
- 13、看过很多烘焙类的图书，这本书很专业，也很基础，具体的介绍了一些制作方法，像如何打发等
- 14、这是一本朴素的烘焙书籍，非常朴素，没有彩图，但是一本专业书籍。是追求专业境界的业余烘焙爱好者的一本必备参考书，非常推荐。
- 15、太专业。。。不适合烘焙新手。。。入门后看。。。应该会好很多。。。。
- 16、如果你与烘焙爱得密不可分，建议啃这本书吧！虽然有点儿厚，但会收获良多~~
- 17、特别专业！！！！！！！！特别好！！！！！！
- 18、我想我是不是要读半个世纪这本书了。。。【5.19日更】总算看完了，对于技艺上有没有切实的提高我并没有资格放大话出来，但是里面的很多技巧还是很实用的，主要还是我没有条件实际操作。。。总之是不错的一本书恩。
- 19、比想象中好很多，纸张很好，字迹清晰，讲解的很详细到位，我是烘焙小白，觉得挺值得一读的，唯一不足的是图片木有颜色
- 20、好像图书馆有原版哇~
- 21、很专业，内容丰富，需要下点功夫才看得懂
- 22、是很专业，份量都很大。。不太适合非事业性烘焙者
- 23、只能用两个字形容：专业！要慢慢啃得书
- 24、真的非常专业
- 25、非常专业详细！纸张手感非常好！
- 26、唯一的缺点就是黑白色，视觉上差了很多，的确专业，对于初学者还真有些难度，专业性很强！
- 27、算工具书，用的时候会去查，很详细很好用，很专业！
- 28、很专业的一本书，写得非常详细，告诉你发生了什么，为什么要这样。之前看了别人评论说翻译得很烂，曾犹豫是不是要买，但现在我看着没问题，很通顺。
- 29、这本书象烘焙教科书，里面比较系统地介绍了烘焙的理论知识，这一点本人大爱。现在大多数的烘焙书基本是方子集合。缺点是黑白印刷。图片少就不说了，仅有的图片还是黑白的。象面包甜点这类注重形色的东西怎么可以不是彩色的呢。期待第四版。
- 30、比较专业，适合非初学者
- 31、很厚的一本书，里面的图比较少，以理论为主，仔细看对烘焙的知识了解不少
- 32、专业烘焙教材，不过已经落伍了，而且很多东西在中国不具备复制性。做理论可以，不建议初学者买。
- 33、厚实质朴是baking专业烘焙在我收到以后给我的第一印象。翻开阅读，本书确实书如其名，它并没有花俏的语言与彩色的图片。但其对烘焙原理的专业叙述及由表及里的详实技法介绍给烘焙爱好者

《专业烘焙》

在理论及实践基础上有了深入的认识，这是目前很多烘焙书籍所不具备的。针对家庭手工烘焙，书中有些烘焙方子量有些偏大，在翻译上也个别有点小问题。但瑕不掩瑜，我觉得对一个喜欢烘焙并有所追求的人来说本书是非常值得收藏的。

34、书很好，很专业，还没有时间看。但翻译还是有错误，不是我看出来的，是从别人的博客中得知，主要是一个常用的烘焙材料翻译得有问题：将我们常吃的杏与美国的大杏仁搞混了。

35、很专业的书，质量不错，虽然读起来很多术语还不懂，但不影响我对本书的喜爱。

36、专业就是专业，有你需要知道的一切，文字要慢慢看慢慢体会~

37、还没看，好像适合专业人士

38、基础、系统、科学希望提高烘焙理论知识的人应该看一看

39、相当专业一般人看不懂，理论比较强

40、：

TS213.2/4642

41、是一本很专业，通俗易懂，初学者的必备之书，专业人士进修之书

42、是本很专业的书理论很多要细细看

43、太全面了，不过，初学烘焙或者不想专研太深的人不太适合，爱和自由的推荐。

44、拿到书翻阅了，纸质好，非常清晰的文字图片，内容好丰富，可以慢慢研究了，非常喜欢~这本书很值得拥有，细细咀嚼。的确是专业书本~

45、很专业的烘焙书

46、太专业了！发扬蚂蚁啃骨头的精神读完！

47、内容非常好，很专业。很有兴趣

48、好吧，我是和烹饪一起买的~刚刚起步的时候还是有很多看不明白的地方，但慢慢地，发现这本书真的非常专业而且我学着做出来的蛋糕味道还真的很棒.....虽然比不上人家蓝带酒店的点心师.....不过我已经很开心了~

49、很好，不错的专业烘焙书

50、因为纠结的翻译，下载了原版对照着看，作为进阶还是很不错的~

51、蓝带的专业烘焙

52、绝

53、书真是好书，但是翻译的人可能对烘焙不太了解吧。有些地方真是翻得不好，让人费解。

54、真本书理论性很强，学习了很多烘焙原理，值得珍藏

55、书是给女儿买的，女儿做为一名专业的烘焙师，除了在当初在学校学到的那点东西以外，还买了十几本烘焙的书，只到在网上看到这本《专业烘焙》，起初是抱着买一本试试看的心情买来的，没想到这本是她认为最专业最实用的一本，比她买过的任何一本烘焙书都更适合专业人士使用。

因为里面的配方是适合点坊或蛋糕店用的，而且据她说里面的配方现在已经做了几十种产品，竟然是零失败，成就感可想而知，让她的同事和师傅对她刮目相看,她自己也对自己的工作越来越有兴趣,也更有自信了.

建议专业人士购买,家庭主妇就不要选择这本书了.可能是国内出版考虑到成本的问题,图片都是黑白的,要是能买到原版的就更好了.

56、烘焙基础知识讲解得详尽细致，对初学者来说非常有用，而里面的专业知识和丰富的内容对烘焙爱好者来说更是实用。

57、很专业的一本书，业务者貌似不需要~

58、不适合新手。

59、书是一本好书，但是翻译很坑爹

60、书挺好的，比较专业

61、涵盖了所有烘焙知识，受益匪浅。

62、quit

63、爱好者或者专业人士，都应该入手一本的好书，会给你很多启迪

64、我想了解的烘焙方面的知识,几乎在这儿都能很系统地看到!这是一本可以反复看反复实践指导的一本书可惜配图太少,具体手法介绍不多,还有每种产品的口感具体如何?毕竟好些东西我们在国内都没有见识过!

《专业烘焙》

65、专业图书物有所值 专业人士 应有操手

66、好书，本来已经有电子版的英文原版，但是还是喜欢看实体书，所以买了这本。翻译可能有一些问题，但是不影响理解，最主要的问题是做了很多删节，比如一开始介绍原料之前原版是有烘焙工具介绍的，翻译版整个都拿掉了，更不要说很多东西原版都配了图片，而翻译版连黑白的图片都没有。anyway，比看电子版舒服多了，还是值得买的。比较适合已经有基础的进阶使用。

67、比较专业的书要有点基础才能看懂

68、这就是一本很好的教材，我只是烘焙的TX。相信我只要看完它一定受益匪浅。

69、很详尽

70、非常专业。。。值得拥有

71、很棒的教材，内容很精彩就是中文版翻译地太烂，如果有能力的话，最好还是读原版的。。。总的来说很喜欢，买了这本其他的烘焙书都可以卖了

72、就像本书名所说的，专业烘焙，我对蓝带的配方很感兴趣，有机会试一试。

73、翻译销魂

74、文字很多，专业类的，还好不是我看，呵呵

75、真是本专业的好书,可惜图片是黑白的,要是彩色的多好多哇,就色香俱全了.

76、一本正经教你烘焙的好书，可惜让外行翻译给搞残了，有条件和自己去找原版吧，中文版的翻译实在是不怎么样

77、正在看，书页质量很棒，内容也实用，是门专业书~

78、这是一本非常专业的烘焙书籍，适合有些经验的西点师傅学习。是一本非常专业的理论书籍。

79、很多年前买的，很实用专业，非常喜欢的一本书

80、如果你玩烘焙，不仅仅局限于找个方子顺手来做，而是喜欢探个究竟，要知其然而知其所以然，那么，就一定要买这本书非常棒西点教科书，能让你学到很多！

81、虽然还没仔细看，翻了翻明显觉得这本书无愧于书名，真正的专业书籍，这本书应该属于教材类才对，非专业人士看的话应该会感到有点枯燥吧！

82、好专业的感觉

83、烘焙者必备书籍，大概人手一本了吧

84、作一个细致的人

85、很详尽,把原理都阐述的很清楚.让大家从最根本去了解烘焙.

86、我的一位学生告诉我国内有本烘焙书很不错，叫“专业烘焙”。其实就是我最喜欢，最常用的“Professional Baking”的中文翻译版。马上从当当网上订购了一本。和原版粗略比较了一下后，认为翻译的还行。

可惜的是，翻译把很多章段删掉了，或是简略了，合并了。不少还是非常重要的部分。非常可惜。也许翻译认为这些章段太于罗嗦，太繁琐。其实烘焙学是一门非常复杂的学问，因涉及的东西还是很多的，所以不应害怕繁琐。成与败之间的区别，就在于细节上了。应该越繁琐越好。我授课的时候，往往会对方子做出更繁琐的补充，都是从失败里的来的教训。

此书最优秀的地方就是它的制作方式原理特别强。很多配方都是在一个基本的方子上稍微做出一些
我的一位学生告诉我国内有本烘焙书很不错，叫“专业烘焙”。其实就是我最喜欢，最常用的“Professional Baking”的中文翻译版。马上从当当网上订购了一本。和原版粗略比较了一下后，认为翻译的还行。可惜的是，翻译把很多章段删掉了，或是简略了，合并了。不少还是非常重要的部分。非常可惜。也许翻译认为这些章段太于罗嗦。其实对于专业人士来说，最重要的其实是原理，解释。希望出版社以后会出版一本完整的翻译版。

原书是由美国作家Wayne Gisslen 和法国蓝带烹饪学校的几位烘焙教师合作编辑完成的。其中的Julie老师就是我08年在伦敦的蓝带分校教授烘焙课程的教师之一。Julie在英国是非常有名的蛋糕师傅，经常在烘焙比赛中得奖。

《专业烘焙》

此书的目的是要把法国传统的烘焙技术，方子，完善的归类，整理，解释，保留下来。我个人认为此书是对烘焙行业，对人类，对先进文化社会做出了无法衡量的贡献。

此书的原版在西方也是最属于最具权威的烘焙专业书之一。所以对一般初学者是有一定的难度的。主要是因为初学者会对一些行内专用词比较陌生。但是一旦掌握了一些基础知识后，必然会发现此书的好处。

此书最优秀的地方就是它的制作方式原理特别强。很多配方都是在一个基本的方子上稍微做出一些变化而已，制作方式大同小异。因此，此书将配方都是按制作原理归类的。非常科学化。而它的方子，口味是标准，经典法式的，不会很甜。我试用原版书里的方子，成功率是98%。说实话，自从毕业后，就一直在试做书里很多的方子，所以我的英文原版已被我翻的挺旧了。

原书还穿插着许多经典糕点的历史，传说，非常有趣，没有留意翻译版里有没有删略这些。希望没有被删略。

翻译版内有不少原书的图片，可惜都是黑白的。

原书的措词，用词，虽然专业，但是平易近人，简单，让很多只有高中水平的读者都能看懂。但是中文翻译版感觉用词不够大众化，比较学究气，因此读起来比较累，有点故意卖弄的感觉。在西方大部分会用到此书的人群都是烘焙师，而他们一般都不会有大专，技校以上的文化水平。所以措词，表达方式应采取最直接了当的方式。

因此书的权威性，出版社应关注一下很多翻译过来专业词汇的选择。台湾，香港，新加坡早就有很多从英文翻译过来的烘焙专业用词，我们应该尽量标准化，规范化烘焙行业里很多的专用词，以便推进，沟通。

钟玲
菲格树烘焙学校，北京
www.thefigtree.cn

87、黑白的，汗~~我以为这么专业也该是彩色的呀~~

88、非常专业的一本书，适合有一定的烘焙基础的人看，唯一不足的是图片都是黑白的软纸。

89、这是一本足够专业的教材！

适合那些已经度过初级快乐的，想要开始追求境界的朋友

90、从面粉、糖到芝士、奶油之类原材料的属性到某种蛋糕的起源来历都写的一清二楚。推荐给专业的甜点师们！

91、书很细致和专业，但明显感觉翻译的人不那么专业（可能是烹饪知识不够专业），前面关于计算单位的一大段，完全能把人绕晕，书的纸张也很薄，可能是因为内容太多的原因，但仍然是一本值得购买的，可以提供不少科学的借鉴。

92、专业但不够细腻。译者的工作显然不行，应该是玩烘焙的人来翻译。内容有些理论，更多的是配方，更细的东西都没有，作为烘焙学校的教科书还差不多，那样有人为你指点迷津。

93、我是一个刚接触烘焙的人，虽然看起来会有些费劲，但还是值得拥有的

94、这本书很好，非常系统，理论性很强，适合喜欢钻研的人。因为理论的东西很多，看起来比较累，有些知识点不容易理解。所以如果没有足够钻研精神的人，建议不要购买。本人非常喜欢这本书，几乎烘焙中遇到的问题都能够在这本书里面找到答案。现在看了三分之二了，要把它看完。

95、1

《专业烘焙》

- 96、对于零基础的我帮助非常大，一本很正统的专业书，比国内作者编得好。但是翻译和打字居然有错，这个不应该，是国内的校对不好。知识内容很全面，让我这个业余的爱好者甘之如饴，啃完估计也半个中级专业了，结合以后课堂实操估计效果更好，期待!
- 97、一本很专业的书，值得买，如果是彩页的就更好了
- 98、这本专业烘焙很不错，很系统，但是我觉得不太适合初学者，适合稍微有一点基础又想进一步加深的人。一点也没有接触过烘焙的人君之的《跟着君之学烘焙》不错，如果只是想在家里做做就不要买这本了，这里的方子量很大，还要换算成家里的用量，而君之那本刚好是家里烤箱的量，而且步骤也很详细。我买了君之那本书做了一段时间，很成功，又买了这本，看了几天，觉得有点难啃，需要一点毅力，我是不会放弃的，喜欢烘焙的人，大家一起努力吧!
- 99、继续进修~
- 100、偶滴烘焙教材，58米搞定
- 101、收到书一看，专业，原来面包也可以像任何一项高科技一般专业。很专业的书，看书的人一定是很专业的或者看了也就变的很专业了。

精彩书评

- 1、如很多评论所说，这本书的翻译不是很好，才看了几页，就发现了翻译的问题：scone flour 翻译成了苏格兰面粉，明明是自发粉的一种说法baking powder 翻译成烘焙面粉，明明是泡打粉。。。。这才看到了第9页。。。还好有本英文的对照一下，不然很容易被误导。图便宜买的第三版，不知道第四版，或以后会不会有改进
- 2、其实说很好，倒也不是真的。正本书没有半点彩色的图，读起来很没有趣味。但在烘焙修炼之路上总有那么一点的困难，在这本书上都能找到解决的方法。修炼之书啦，只适合有基础，实操过的同学。没有基础的同学绕路，这本并不是入门的书籍
- 3、翻译的很不错不过翻译版没有原版中的部分彩色图片可惜最新版本已经增加满足特殊饮食需求的甜品制作内容，例如如何为糖尿病等患者制作甜品
- 4、书很不错 是一本集基础和提升为一身的学习材料 学Baking的应该要多练习 反复练 掌握基础 基础才是最重要的
- 5、严格说来就是教科书，适合老师上课的，自学基本没耐心看完，而且教科书的特点就是啥都谈到，但都不能说的太细，否则篇幅严重不够，而且具体操作细节都要老师教的，书上不可能都说，甜点蛋糕我了解不深，不妄论，但面包这一块这书就篇幅太短了，而且配方太多，理论太少，很不实用，想学面包的我觉得还是面包圣经和学徒面包师比较实用

章节试读

1、《专业烘焙》的笔记-第646页

4

烘焙历史

史前时代 谷类食物。烘烤干谷，碾磨面粉，调制面糊，放在火边的石头晒成小面包干。野生酵母菌。偶然。

古希腊时期 木炭加热的封闭烤炉。公共烤炉，贵族私人烤炉。

古罗马时期 批量生产面包。职业面包师。大量蜜糖，油，更多为酥皮糕点。罗马帝国灭亡，职业烘焙几乎消失殆尽。

中世纪后期 贵族用烘焙。法国面包师，面点师经国王许可成立行业协会，保护，发展工艺。

1492年 美洲大陆发现。蔗糖，可可粉。配方开发。

17,18世纪 面包师，面点师分工。面包烘焙成为专业职能，对酵母的控制。面点，面包烤炉温度不同，当时烤炉加热装置安装在烤炉内部，改变温度不容易。分工使用不同烤炉。

1789年法国大革命 隶属于皇室，贵族的面包师面点师开始独立经商。现代烘焙的开始。面向大众。

玛丽 安托尼 卡米 1784 ~ 1833 对糖和面点与众不同的设计，将烹饪和面点职业提升为令人尊敬的职业。皇家面点师书，对面点艺术首次系统化的说明。

5

称量 Measurement

配方 Formulas

定量 Scaling

称量单位 Units of Measure

公制 The Metric System

基本单位 Basic Units

公制转换 Converting to Metric

公制配方 Metric Recipes

烘焙百分比 Baker's Percentages

配方产量 Formula Yields

配料选择 Selection of Ingredients

12

搅拌与面筋的形成 Mixing and Gluten Development 面筋由小麦面粉中的蛋白质构成，可以形成烘焙产品的结构组织。形成面筋时，蛋白质必须首先吸收水分。随着面团或面糊搅拌或揉搓，产生长条状有弹性的面筋。发酵，面筋的细小组织中充满了气体，此现象即膨胀。蛋白质受热，产生凝结作用，类似煮鸡蛋。生的时候是液体，加热制熟后固体。

面筋的控制 Controlling Gluten 结实耐嚼，多面筋。松软，少面筋。1 硬质小麦高筋粉，蛋白质含量高，软质小麦低筋粉。只有小麦面粉有足够的的面筋，才可以制成面包，谷物粉参高筋粉，否则面包质感过于密实，沉重。2 起酥油 Shortening 任何在烘焙时使用的脂肪，缩短面筋长度，包覆润滑面筋，使面筋不会粘在一起，软化作用，西饼酥脆，在于油脂含量高产生筋性小。3 液体 Liquid 水影响软硬度，派皮 piecrusts 脆皮曲奇饼 crispy cookies 为保持柔性，加水量非常少。4 搅拌方法 Mixing methods 搅拌越久，形成面筋越多。

烘焙过程 The Baking Process 1 气体的形成与膨胀 Formation and expansion of gases 主要为二氧化碳 carbon dioxide 酵母与面粉相互作用。搅拌过程混入的气体。水蒸气 steam 在烘焙过程中产生 2 气泡中气体的凝聚 Trapping of the gases in air cells 由面包中的蛋白质所形成的可伸展的网状结构，将已形成并膨胀的气体包覆其中。这些蛋白质主要是面筋，也有卵蛋白。若无面筋，气体散发，制成食品松垮。面包若没有足够的的面筋，发不好 3 淀粉的胶化 Gelatinization of starches 淀粉吸收水分膨胀，产品密实，形成形状。加热至60度开始胶化。4 蛋白质凝固 Coagulation of proteins 形成形状，结构。74度。温度太高，在气体未充分膨胀之前蛋白质完成凝固过程，产品不够膨松，龟裂。温度太低，蛋白质凝固速度慢，成品塌软变形。5 部分水分的蒸发 Evaporation of some of the water 产品重量考虑水分损失。表面积与体积

《专业烘焙》

之比，烘焙时间，是否使用烤盘等 6 油脂的融化 Melting of shortenings 不同油脂不同温度下融化，释放气体。7 面包外皮形成与着色 Crust formation and browning 表面水分蒸发形成外皮。糖的焦糖现象，淀粉与蔗糖化学反应，牛奶，蔗糖，蛋。

老化现象 Staling 淀粉颗粒结构变化，水分流失，产品表面纹理和气味变化。失去新鲜芳香，密实，干燥，易碎。淀粉回生 starch retrogradation，水分丧失少或不丧失水分时发生。冷藏温度下老化。外皮吸收水分丧失脆度。延缓老化 1 隔绝空气 Protecting the product from air 2 添加保湿剂 Adding moisture retainers to the formula 油脂，糖 3 冷冻 Freezing -18度。

2、《专业烘焙》的笔记-第1页

啊

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