

《蛋糕配方与工艺》

图书基本信息

书名：《蛋糕配方与工艺》

13位ISBN编号：9787506458160

10位ISBN编号：7506458160

出版时间：2009-9

出版社：中国纺织出版社

页数：327

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

《蛋糕配方与工艺》

前言

近年来，我国蛋糕业的发展非常迅速，在许多大中城市，面包屋、西饼房、蛋糕坊以及大中型西式糕点连锁店如雨后春笋般出现，发展前景十分喜人。目前，我国各地的烘焙蛋糕业的从业人员已达50万人。蛋糕在西点中具有举足轻重的地位，具有标准量化、工艺严格、用料讲究、造型艺术、品种丰富、营养合理、色味俱佳等特点，是西方饮食文化的代表作品。很多朋友都觉得蛋糕是西点中的高门槛，不易进入，其实这是误解。蛋糕是比较容易制作的，但是需要认真、仔细，尤其是新手，对于蛋糕配方的把握必须准确，不能轻易更改用量和原料。如果能够做到这两点，做好蛋糕绝不是难事。《蛋糕配方与工艺》是“食品配方精选”丛书之一。该书全面系统地介绍了各式蛋糕的配方与制作，有海绵蛋糕类、油脂蛋糕类、花式蛋糕类、装饰蛋糕类等。对每种蛋糕都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点。在编写过程中，本书力求浅显易懂，以实用为原则，理论与实践相结合，注重理论的实用性和技能的可操作性，便于读者掌握，是广大蛋糕爱好者的必备读物。书中个别地方仍沿用寸等非标准尺寸，如需换算可参考附录。本书由扬州大学陈洪华、李祥睿主编，李治航、陈婕、周静、陆中军、孙竣、严卫明、程宝、胡兴威、李佳琪、郭峰、陈丽娟等提供了部分配方素材。另外，本书在编写过程中，得到了扬州大学旅游烹饪学院（食品科学与工程学院）领导以及中国纺织出版社的大力支持，并提出了许多宝贵意见，在此，谨向他们一并表示衷心的感谢！

《蛋糕配方与工艺》

内容概要

《蛋糕配方与工艺》简要介绍了蛋糕的概念和分类、原辅料，常用的制作工具或设备、制作原理，装饰技术以及蛋糕的质量鉴定与质量分析等知识，重点介绍了海绵蛋糕、黄油蛋糕、花式蛋糕、装饰蛋糕等的配方及制作工艺，每个品种都从原料配方、制作工具或设备、制作过程、风味特点等几方面做了详细的阐述。

《蛋糕配方与工艺》可供食品相关企业的从业人员及广大蛋糕制作爱好者阅读，还可作为有关院校烹饪相关专业师生的参考教材。

《蛋糕配方与工艺》

书籍目录

第一章 蛋糕概述 1.概念 2.分类第二章 蛋糕原料知识 第一节 小麦粉 1.按性能和用途分类 2.按精度分类 3.按蛋白质含量分类 第二节 油脂 1.色拉油 2.奶油 3.黄油 4.植物黄油 第三节 糖 1.白砂糖 2.糖粉 3.糖浆 4.绵白糖 5.蜂蜜 6.赤砂糖 第四节 蛋与蛋制品 1.鲜蛋 2.冰蛋 3.蛋粉 第五节 乳制品 1.牛奶 2.炼乳 3.淡奶 4.奶粉 5.酸奶 6.奶酪 第六节 盐 第七节 食品添加剂 1.泡打粉 2.小苏打 3.塔塔粉 4.蛋糕油 5.食用香精 6.食用色素第三章 蛋糕制作常用的工具和设备 第一节 工具 1.模具类 2.刀具、刮片类 3.裱花嘴、裱花袋类 4.称量工具 5.其他类 第二节 设备 1.加工设备 2.烘烤设备 3.装饰专业设备第四章 蛋糕制作 第一节 蛋糕制作原理第五章 蛋糕装饰技术及装饰用料配方第六章 蛋糕的质量鉴定与质量分析第七章 蛋糕配方案例参考文献附录 计量单位换算表

章节摘录

第一章 蛋糕概述1. 概念蛋糕是西点中最常见的品种之一。据说，蛋糕制作有其漫长的发展历史，最早起源于中东地区，以后逐渐传入欧洲的意大利、法国、英国等地。其在我国的历史可以追溯到明代，据记载明代天启二年(1622年)来华的德国传教士汤若望在京居住期间，曾“以蜜面和以鸡卵”制作的“西洋饼”款待中国人，食者皆“诧为殊味”，其“西洋饼”即指现今的蛋糕。蛋糕是由面粉、鸡蛋和砂糖等材料经过搅拌而组成的含气泡的均一分散组织，制作过程中可以添加油脂、牛奶、坚果或水果等辅料，经过烘烤后形成色泽鲜艳，口感膨松香甜，造型美观的一类点心。蛋糕富有营养。蛋糕多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜水果等为主要原料，这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖及维生素等营养物质，是人体健康必不可少的营养素。蛋糕口味清香。由于蛋糕所用的面粉、乳品、干鲜水果等原料本身具有芳香的气味，且在烘烤过程中也形成特异的香气，个别蛋糕还会添加少量的香精提香，所以蛋糕在口味上往往显现出清香的特点。

《蛋糕配方与工艺》

编辑推荐

《蛋糕配方与工艺》：食品配方精选

《蛋糕配方与工艺》

精彩短评

- 1、买了送人学做蛋糕的，听说不错
- 2、没有图，失误
- 3、好像不是正版的.....
- 4、不错
就是缺少插图

《蛋糕配方与工艺》

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