

《中点制作大全》

图书基本信息

书名：《中点制作大全》

13位ISBN编号：9787506483131

10位ISBN编号：7506483130

出版时间：2012-5

出版社：中国纺织出版社

作者：王森 编

页数：127

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

《中点制作大全》

前言

常言道：“民以食为天。”自古以来，中国人在“吃”这件事上，都是很讲究的。所谓“食不厌精，脍不厌细”，中式点心也以精致小巧的外观和百吃不腻的美味口感，从古代流传到今天。随着社会的不断进步，人们的生活节奏也在加快。许多人平常很难抽出时间打点心情，细细品味那一份精致的小点，而取而代之以麦当劳或肯德基之类的快餐作为一日三餐的首选。许多中式点心的做法，也渐渐不为人们所知。但是，在偶尔的闲暇里，我们总是会怀念起记忆中中式点心带给我们的美好时光。那些甜蜜的小点，它们背后的甜蜜故事，它们带给我们的甜蜜感觉，总是让人难以忘怀。在这本书里，你可以沿着书的轨迹找回记忆中久违的绵香，那美味的萝卜糕、绿豆糕、煎饼，等等。同时，这本书里还有一些各地有名的中式点心，如绿豆凸、蛋黄酥、奶皇包、灌汤包、宜兰葱饼等，更有一些比较独特的酥脆小点，如甘露酥、竹炭Q心酥、日式牛奶苏、满天星饼等。书中对各式中点都有详细的说明和介绍，只要你参考本书，用心制作，相信你一定可以制作出色、香、味俱全的中式点心。

《中点制作大全》

内容概要

根据中点的不同分类，详细介绍了制作中点的常用工具、原料，还介绍了一些基本功以及制作过程中各环节的制作技巧，内容丰富，图文并茂，制作精美，实用性强。总体质量尚可，图文基本对应，文字叙述详细。而且书中对各式中点都有详细的说明和介绍，只要参考《中点制作大全（附光盘一张）》，用心制作，相信你一定能制作出色、香、味俱全的中式点心。

《中点制作大全》

作者简介

亚洲著名烘焙大师、森派西点蛋糕装饰配料及应用技术总监、亚洲残联裁判、中国烘焙西点国家级裁判、中国焙烤协会专家组专家、中华烘焙协会专家组专家、国内多家杂志社特约撰稿人、台湾蛋糕协会理事、日本蛋糕协会理事、法国西餐协会理事、王森艺术西点蛋糕学校创始人。

书籍目录

基本材料

辅助材料

中点制作注意事项

常用面团的调制方法

馒头类

馒头

朱古力馒头

双色馒头

佛手

饺子类

四喜饺

酥炸蚶饺

香酥锅贴

香酥咖喱饺

包子类

灌汤包

爵士奶黄包

蚝酱叉烧包

鲜肉包

芝麻生煎包

面饼类

玉米煎饼

淋饼

奶油蟹肉可乐饼

酥炸葱油饼

馅饼

山药煎饼

宜兰葱饼

北埔地瓜饼

花生面煎饼

芝麻烧饼

金华肉末饼

萝卜丝酥饼

天津烙饼

枣泥锅贴

西式罗勒饼

肉菜饼类

月饼类

酥类

糕类

其他类

章节摘录

版权页：插图：中点制作注意事项

一、事前准备事项

- 1.面粉使用前必须过筛，并在不同的季节保持恒温。面粉过筛能够清除在面粉加工过程中混进的杂物，保证面粉的干净卫生。同时，在过筛过程中，面粉内能充入部分气体，使面粉形成微小的颗粒，去除面粉中的硬块，进而在调制面团时，更便于操作，使产品更加疏松。
- 2.砂糖的颗粒应该碎过筛后使用。在调制面团时，颗粒较大的砂糖不易融化，因此砂糖颗粒应该粉碎后使用。
- 3.鲜蛋在使用前应该清洗和消毒。使用鸡蛋前要把鸡蛋清洗干净。打蛋时，要注意防止蛋壳磕入蛋液内，以免产品有异味和杂质。

二、调制面团的注意事项

- (1)筋性面团的加油量要根据面粉的质量来决定。一般情况下，油脂的含量占面粉含量的15%~20%。加油量的多少与面筋含量成正比。面筋含量高，加油量也就高。
- (2)筋性面团的加水量一般占面粉重量的50%~55%，温度30~50℃。如果温度过高，面粉会糊化，面团会变黏，不易于操作。温度如果过低，又会压缩了面筋的伸张力，使面团变硬，不便于操作。
- (3)调制水油皮时，应该先把油和部分水搅拌均匀，然后再加入面粉。混合均匀后，再用温水浸扎、揉合，这样才能形成细腻而富有弹性的面团。由于面粉中的蛋白质不是单独存在的，而是和淀粉统一混合的，且淀粉的含量大约是面筋蛋白质含量的7倍。因此，如果一次性加入水，淀粉与面筋蛋白质统一稀释，面筋就不易粘结。这样调制出的面团由于面筋没有充分形成而筋力较小。相反，如果分次加水，面筋的蛋白质就有充分的机会吸水膨胀，从而粘结成有组织的面筋网，形成理想的筋性面团。
- (4)调制后的水油皮，应当分成等量的小块，然后用湿布盖上，防止发干、变硬。

《中点制作大全》

编辑推荐

《中点制作大全（附光盘一张）》带你沿着书的轨迹找回记忆中久违的绵香，各种美味的甜点小吃都在《中点制作大全（附光盘一张）》中寻找，同时，书中还有一些各地有名的中式点心，更有一些比较独特的酥脆小点，花样百出的点心诱惑着读者，对其向往学习。

《中点制作大全》

精彩短评

- 1、不错的书，照着弄了一些，很棒哦
- 2、还没细看，大致翻了一下，不错。
- 3、还行吧 质量也还行
- 4、非常好，及时方便，服务好。。
- 5、内用还可以
- 6、很好正正正正
- 7、耐用，书质量可以，就是有点味道
- 8、还不错不，内容挺全的，价格有点小贵，有材料重量，有步骤，只是不是很详细。
- 9、还不错，内容挺丰富的，绝对不适合初学者
- 10、非常专业的制作书籍。
- 11、内容不错，介绍了些技巧，还可以的
- 12、喜欢中式糕点的必备教材,式样精美,制作过程详尽,可以大幅度提高制作水平.
- 13、很不错的两本书，期待自己能学会做这些可口的美食

《中点制作大全》

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