

<<中式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作>>

13位ISBN编号：9787040260816

10位ISBN编号：7040260816

出版时间：2009-7

出版时间：高等教育出版社

作者：樊建国 编

页数：198

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：<http://www.tushu007.com>

## <<中式面点制作>>

### 内容概要

《中式面点制作（第2版）》是中等职业教育国家规划教材，是在第一版基础上修订而成的第二版教材。

考虑到烹饪职业教育及其专业课程本身的发展变化，此次修订保持了第一版教材的体系结构，删除了过时的内容，增加了新内容，与行业标准的“应知”、“应会”相结合，以满足就业岗位能力培养的需要。

《中式面点制作（第2版）》共8章，内容包括：中式面点制作基本功训练，煮制、蒸制面点的操作技能，煎制、炸制面点的操作技能。

烙制、烤制和炒制面点的操作技能，宴席面点设计及制作，各区域风味面点，创新品种操作技能，西式面点等。

书后还附有馅心制作举例及四个品种的制作过程彩图。

《中式面点制作（第2版）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

《中式面点制作（第2版）》配有多媒体光盘一张，同时配有学习卡资源，按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明，登录网址可上网学习，下载资源。

《中式面点制作（第2版）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材和自学用书。

## <<中式面点制作>>

### 书籍目录

第一章 中式面点制作基本功训练第一节 中式面点制作基本功的重要性第二节 中式面点基本操作技能  
第三节 中式面点制作技能标准化训练本章小结思考与练习第二章 煮制、蒸制面点的操作技能第一节  
煮制面点的操作及实例第二节 蒸制面点的操作及实例本章小结思考与练习第三章 煎制、炸制面点的  
操作技能第一节 煎制面点的操作及实例第二节 炸制面点的操作及实例本章小结思考与练习第四章 烙  
制、烤制和炒制面点的操作技能第一节 烙制面点的操作及实例第二节 烤制面点的操作及实例第三节  
炒制面点的操作及实例本章小结思考与练习第五章 宴席面点设计及制作第一节 宴席面点设计知识第  
二节 宴席面点装饰技艺第三节 宴席面点配备举例本章小结思考与练习第六章 各区域风味面点第一节  
黄河流域面点第二节 长江流域面点第三节 珠江流域面点第四节 龙江、松花江流域面点第五节 少数民  
族风味面点本章小结思考与练习第七章 创新品种操作技能本章小结思考与练习第八章 西式面点第一  
节 西式面点简介第二节 泡芙类、挞类和排类西面点实例第三节 清酥类、蛋糕类和面包西式面点实例  
第四节 曲奇本章小结思考与练习附录 馅心制作举例主要参考书目

## &lt;&lt;中式面点制作&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（1）风味特点。

酸、辣、香，薄、筋、光，煎、稀、汪。

（2）原料。

特制面粉7500g，红醋1500g，精盐50g，辣椒面200g，辣椒油200g，豆腐1000g，带皮猪肉5000g，鸡蛋液500g，碱面25g，葱、姜末各150g，五香粉50g，酱油1500g，熟猪油500g，芹菜、胡萝卜各1000g，水发木耳、水发黄花菜各250g，味精10g，冷水3000g。

（3）制作工具。

刀、炒锅、不锈钢煮锅、擀面杖、干净湿布。

（4）工艺过程。

将带皮猪肉切成指甲片状；炒锅内加熟猪油上火烧热，放入葱、姜末煸炒，再放入肉片炒至八成熟，加红醋（250g）、酱油、五香粉（30g）、精盐、辣椒面，再加适量水煨熟制成红油臊子。

将鸡蛋液放入碗内打散，用锅摊成鸡蛋皮，切成小象眼片。

将豆腐切成丁，入沸水锅中烫一下捞出；将黄花菜洗净切成2cm长的段，芹菜、水发木耳、胡萝卜洗净切成丁，再将上述原料除豆腐外都放入炒锅，加葱、姜末煸炒成素臊子。

将特制面粉加碱面混合均匀，在案板上围成塘坑，用3000g冷水先拌和成面絮，再揉成比较硬的面团，盖上干净湿布饧30min后擀成薄片，切成细面条。

将汤锅置火上，添入3000g冷水，加精盐（30g）、红醋（1250g）、辣椒油、五香粉（20g）及味精煮制成酸汤。

<<中式面点制作>>

编辑推荐

《中式面点制作(烹饪专业)(第2版)》由全国中等职业教育教材审定委员会审定。

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:<http://www.tushu007.com>