

<<面点工艺>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺>>

13位ISBN编号：9787111332091

10位ISBN编号：7111332091

出版时间：2011-2

出版时间：机械工业出版社

作者：赵洁 编

页数：197

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>

## <<面点工艺>>

### 内容概要

本书为“国家示范性高等职业院校建设项目”立项教材，旨在更好配合国家示范性高等职业院校的教材建设工作，及时推出、推广院校教材建设成果。

本教材依据新一轮职业教育改革中关于“基于工作过程”的课程建设理念，按照烹饪工艺与营养专业对应工作岗位及岗位群，整合典型工作任务，形成综合能力领域，并转换为课程。

全书共10章，分别从面点的宏观知识体系、面点的制作基本工艺以及面点的创新发展等角度展开介绍。

本书可作为高职高专院校烹饪工艺与营养及相关专业教学用书，也可作为烹饪行业从业人员的参考书。

## &lt;&lt;面点工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

- 序
- 前言
- 第一章 面点制作的基本知识
  - 第一节 面团的内涵与分类
  - 第二节 面点的发展简史与地位作用
  - 第三节 面点主要风味流派的形成和特色
  - 第四节 中式面点的特点和工艺流程
  - 思考与练习
- 第二章 面点制作的原料选择
  - 第一节 面点原料的分类及选择原则
  - 第二节 面点的坯皮原料
  - 第三节 面点的制馅原料
  - 第四节 面点的调辅原料
  - 第五节 面点的食品添加剂
  - 思考与练习
- 第三章 面点制作工具与设备
  - 第一节 面点制作工具
  - 第二节 面点制作设备
  - 第三节 面点制作器械
  - 第四节 面点制作工具、设备的使用与养护
  - 思考与练习
- 第四章 各类面团制品的制作工艺
  - 第一节 面团概述
  - 第二节 水调面团制品的制作工艺
  - 第三节 膨松面团制品的制作工艺
  - 第四节 油酥面团制品的制作工艺
  - 第五节 米粉面团制品的制作工艺
  - 第六节 杂粮面团制品的制作工艺
  - 第七节 其他面团制品的制作工艺
  - 思考与练习
- 第五章 各类馅心制品的制作工艺
  - 第一节 馅心概述
  - 第二节 咸味馅心制作工艺
  - 第三节 甜味馅心制作工艺
  - 第四节 其他馅心制作工艺
  - 思考与练习
- 第六章 成形制作工艺
  - 第一节 手工成形工艺
  - 第二节 器具成形工艺
  - 思考与练习
- 第七章 各类熟制法制品的制作工艺
  - 第一节 面点熟制法概述
  - 第二节 蒸制法制品的制作工艺
  - 第三节 煮制法制品的制作工艺
  - 第四节 烤制法制品的制作工艺

## <<面点工艺>>

第五节 炸制法制品的制作工艺

第六节 烙制法制品的制作工艺

第七节 煎制法制品的制作工艺

思考与练习

第八章 各类宴席面点制品的制作工艺

第一节 宴席面点概述

第二节 宴席面点制品的制作工艺与创新

思考与练习

第九章 花卉面点的制作工艺

第一节 花卉面点制作的概述

第二节 花卉面点制品的制作工艺

思考与练习

第十章 各类创新面点制品的制作工艺

第一节 创新面点概述

第二节 创新面点制品的制作工艺

思考与练习

参考文献

## &lt;&lt;面点工艺&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：三、面点的文化特色1.寓情于吃，生动的传说使面点得到全民性推崇我国五千年的文明源远流长，五千年的历史为我们的面点食品涂上了一层传奇性的色彩。

大批的品尝者被这些面点背后的故事传说吸引而来，大家品尝美味面点，分享品味面点背后的动人传说。

这成就了面点的一种特色文化现象。

譬如街头巷尾最常见的油条，就有一段历史传说。

相传在南宋时期，卖国贼秦桧欺压百姓，陷害忠良。

当时的人民敢怒而不敢言，于是人们便把面团做成人形，两手两足，入油锅炸之，取名为“炸秦桧”，以此来表达对其的憎恨之情。

今天的油条就是由此发展而来的。

这样的例子不胜枚举，人们把各种感情融入面点中，使美德得以传播，恶行得到指责。

面点也因此赢得了广大人民群众普遍喜爱。

2.

命名美好，典雅而富有意趣的名称耐人寻味我国民间流传着各种各样的故事和传说，这些故事和传说通常都表达了劳动人民对美的追求和对美好生活的向往。

我国的面点大多起源于民间，并被广大劳动人民所喜爱，因此一些面点制品自然也就被镀上了一层美好的色彩。

这些面点的名称，常常包含了人们寓意吉祥如意的心愿，更使这些美食变得富有诗情画意，引人入胜，人们食之更是心情大好，胃口大开。

诸如象征多子多福的“百子寿桃”，象征欣欣向荣的花篮糕点等。

3.塑形美观，给人的各种感官以美的享受我国的面点总是散发着一种艺术的气息。

我国面点以其精湛的技艺、丰富的色彩、浓浓的香味、多变的口味、迥异的外形而闻名于世。

随着我国经济水平的不断提高，面点已不再是仅仅被用来充饥的食品，而是被提升到一个更重要的地位，强调给人带来视觉、嗅觉、触觉、味觉等各感官以美的享受的艺术品的地位。

多种多样的制作技法，令人垂涎欲滴的色彩，别致的创意，生动传神、玲珑精致、美味可口，真正达到了“观之者动容”的境界。

4.盛器讲究，遵循艺术美的规律好花配绿叶，“美食不如美器”。

中国人在面点与其盛器的搭配上再次展现出了追求完美的精神。

面点与盛器的完美结合是中国面点对盛器要求的最高境界。

如果一盘白色的糕点放在白色的盘子中，必然会显得单调无趣，一盘色彩鲜艳的糕点放在花里胡哨的盘子里也必然会显得喧宾夺主、主次不分。

<<面点工艺>>

编辑推荐

《面点工艺》：河南职业技术学院国家示范性高职院校建设项目成果。

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>