

<<西式糕点生产技术与配方精选>>

图书基本信息

书名：<<西式糕点生产技术与配方精选>>

13位ISBN编号：9787122033451

10位ISBN编号：7122033457

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业

作者：马涛

页数：315

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>

<<西式糕点生产技术与配方精选>>

前言

西式糕点是西方饮食文化中一颗璀璨明珠，它同东方烹饪一样，在世界上享有很高的声誉。随着我国对外开放的进一步深入，国际地位的日益提高，东西方饮食文化的交流、渗透成为必然的发展趋势。

西式糕点具有精致美观、形式多样、色泽自然、口味独特、营养丰富、制作方便等特点，近年来，正以她所特有的魅力吸引着越来越多的人。

西式面包、蛋糕已进入寻常百姓家中；小巧玲珑的花色西点和冰淇淋深受儿童和年轻人喜爱；精美的生日蛋糕给庆贺的人们带来温馨和优雅的情趣。

随着人民生活水平的提高，生活方式和节奏的改变，西式糕点在国内具有广阔的发展前景。

目前，国内在生产西式糕点的原料、制作方法、产品种类、质量标准、包装等方面与国外存在较大差距，有关此方面的书籍较少，远不能适应国内食品烘焙业对西式糕点发展的需求。

因此，作者根据自己的实践，编写了此书。

孙炳新、常雪妮、毛闯、赵琨、孙仁艳、王志永、韩春阳、周大宇、田杏泉、孔庆辉、孙海威等为本书编写提供了部分资料。

本书内容新颖，可操作性强，可作为糕点生产企业、饼屋、宾馆餐厅及咖啡馆等生产技术人员参考书，也可作为相关学校食品专业师生的教学参考书。

由于编者的学识和能力有限，书中难免有疏漏和不足之处，恳请广大专家、读者批评指正。

<<西式糕点生产技术与配方精选>>

内容概要

包括西式糕点生产基础、西式小饼干、西式饼类、西式酥类、西式派类、西式塔类、西式布丁类、慕斯蛋糕与西式泡夫类。
书中介绍了西点生产常用原料、生产设备和工具、生产技术原理,对各类西点的生产工艺、配方及制作要点等做了详细的介绍。

<<西式糕点生产技术与配方精选>>

书籍目录

第一章 西式糕点生产基础第一节 西点的概念与分类一、西点的概念二、西点的分类第二节 西点发展概况与趋势一、西点发展概况二、现代西点的发展趋势第三节 西点生产原辅料一、小麦粉二、油脂三、糖四、蛋品五、乳品六、巧克力七、水果和果仁八、添加剂第四节 西点常用设备和用具一、设备二、用具第五节 西点基本制作技术及原理一、西点基本工艺流程二、面团和浆料调制的基本理论三、配方平衡四、膨松技术五、乳化技术六、烘焙技术七、糖浆熬制技术八、西点装饰技术第二章 西式小饼干第一节 西式饼干生产工艺第二节 各种西式饼干生产配方一、林森普尔二、林森克力架三、林森花式小饼干四、西麦丽椰蓉克朗奇五、富吉桃仁克朗奇六、果仁克朗奇小饼干七、洛加特饼干八、巧克力桃仁洛加特饼干九、洛加特小饼干十、公爵夫人曲奇十一、快乐饼干十二、心形维也纳十三、帕拉里圈十四、佛罗伦萨圈十五、挪威圈十六、意大利饼干十七、花式曲奇饼干十八、托果十九、大方果二十、杏仁角二十一、蝴蝶卷二十二、菠萝酱酥格二十三、咖喱乳酪脆条.....第三章 西式饼类第四章 西式酥类第五章 西式派类第六章 西式塔类第七章 西式布丁类第八章 慕斯蛋糕和西式泡夫类参考文献

章节摘录

第一章 西式糕点生产基础第一节 西点的概念与分类一、西点的概念西式糕点（foreign pastry）简称西点，是从西方国家即欧美各国传入我国的糕点的统称，产品具有西方民族风格和地域特色，如德式、法式、英式、俄式等。

制作西点的主要原料是小麦粉、糖、奶油、牛奶、巧克力、香草粉、椰子丝等。

由于西点的脂肪、蛋白质含量较高，味道香甜而不腻口，且式样美观，因而近年来销售量逐年上升。

传统西点主要包括面包、蛋糕和点心三大类。

广义而言，某些冷食（如冰淇淋）也属于西点的范围。

西式糕点区别于中式糕点最突出的特征是它使用较多的奶油、乳品和巧克力。

因此，大多数西点都带有浓郁的奶油或奶香味，以及巧克力特殊的风味。

水果（包括新鲜水果和果干）与果仁在制品中的大量应用是西点的另一个重要特色。

水果在装饰上的拼摆和点缀，给人以清新而鲜美的感觉；由于水果与奶油配合，清淡与浓重相得益彰，吃起来油而不腻，甜中带酸，别有风味。

果仁是健康食品，烤制后，香脆可口，在外观与风味上亦为西点增色不少。

西点用料十分考究，特别在现代西点的制作中，不同品种往往要求使用不同的小麦粉和油脂，以使产品更具特色。

西点注重装饰，有多种馅料和装饰料。

装饰手段极为丰富。

品种变化层出不穷。

<<西式糕点生产技术与配方精选>>

编辑推荐

《西式糕点生产技术与配方精选》内容新颖，可操作性强，可作为糕点生产企业、饼屋、宾馆餐厅及咖啡馆等生产技术人员参考书，也可作为相关学校食品专业师生的教学参考书。

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>