

<<中式面点实训教程>>

图书基本信息

书名：<<中式面点实训教程>>

13位ISBN编号：9787302248873

10位ISBN编号：7302248877

出版时间：2011-3

出版单位：清华大学

作者：王美 编

页数：203

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>

<<中式面点实训教程>>

内容概要

本书是一本以工作过程为导向，突出职业能力培养：以真实工作任务和真实工作情境为背景，为学生营造“现场第一线，’工作氛围；以强调厨房核心能力培养为出发点，突出“职业化”特征的“工位性”教材。

教材的编写者以高校“双师”素质教师为主，他们既有丰富的教学经验，又有实际操作能力，在教材的编写中能充分把握“教”与“学”的切入点，保证了本书内容的真实性、准确性和可操作性。

本书附有详细的面点制作程序和准确的数据，使读者能迅速掌握各种中式面点的制作方法。

本书可作为大专院校烹饪工艺专业、烹饪营养专业的实训教材；也可作为餐饮管理专业、酒店管理专业、膳食营养配餐专业的公共选修课教材；还可作为饭店、娱乐、休闲、餐饮等行业的厨师培训教材。

此外，本书对烹调技术爱好者、经营者也有很大的参考价值。

<<中式面点实训教程>>

书籍目录

中式面点工艺课前工具准备

第一章 水调面坯

第一节 冷水面坯制品

实训项目一：刀削面配酸菜豆腐卤

实训项目二：一根面配大酿卤

实训项目三：海参鸡汁面(10碗量)

实训项目四：海鲜猫耳面

实训项目五：酸汤小揪面

实训项目六：羊肉烤包子

实训项目七：帕尔丁

实训项目八：沙律龙须卷

实训项目九：金丝馓子

第二节 温水面坯制品

实训项目十：薄皮包子

实训项目十一：手撕饼

实训项目十二：炸花花

实训项目十三：蟹籽养汤烧麦

第三节 热水面坯制品

实训项目十四：烫面炸糕

实训项目十五：蛋黄角

第二章 膨松面坯

第一节 生化膨松面坯制品

实训项目十六：火腿花卷

实训项目十七：地软软包子

实训项目十八：回族小油香

实训项目十九：烤花馍

实训项目二十：五福寿桃

实训项目二十一：七彩面包圈

实训项目二十二：碗托子

第二节 化学膨松面坯制品

实训项目二十三：核桃酥

实训项目二十四：宫廷奶饽饽

实训项目二十五：京式状元饼

实训项目二十六：椰蓉盏

实训项目二十七：莲蓉甘露酥

实训项目二十八：油条

.....

第三章 层酥面坯

第四章 米制品类面坯

第五章 其他面坯

<<中式面点实训教程>>

章节摘录

版权页：插图：原料加工。

将洋葱、生姜、香菜、大葱洗净，洋葱用刀切成0.5 cm的粒，生姜切片，香菜、大葱切段。

炒芡汁。

15g色拉油入锅上火烧热，下入洋葱、大葱、香菜、生姜炸香，随即倒入240g清水，然后将生抽、老抽、蚝油、砂糖、味精、胡椒粉、香油放入锅中，烧开后改小火煮5分钟，端离火口，捞出所有调料。

将稀粉浆慢慢倒入，边煮边搅成稀糊状，最后加入15g色拉油，开大火炒至生油与稠浆混合并煮到沸透制成叉烧芡汁。

(3) 制叉烧馅。

加工原料。

将100g叉烧肉用刀切成指甲片大小。

拌馅。

将叉烧肉指甲片放入盆内，加入叉烧芡汁150g、熟芝麻20g、香油5g拌均匀即成叉烧馅。

(4) 成型。

从冰箱中取出酥皮平放在案板上。

将10g叉烧馅放酥皮中间，将酥皮对折呈长方条形，用面刀在对折的封口处（三边）轻压一下，注意不要露馅，均匀摆放在烤盘中。

(5) 兑糖浆。

将50g糖浆放入小盆中兑入50g水并用尺子板搅匀即可。

(6) 熟制。

烤箱设底火180~C、面火200~C，温度到达恒定后，放入叉烧酥生坯烤10分钟左右，叉烧酥生坯表面成熟酥皮变硬，取出在叉烧酥面上均匀刷一层鸡蛋黄液，再放回烤箱烤10分钟左右，至叉烧酥完全熟透，面皮成金黄色出炉。

(7) 润色。

在烤好的酥皮面上刷一层糖胶，再掸上一层熟芝麻，再放入烤箱中烤2~3分钟，使产品色泽红亮，芝麻粘牢即可。

<<中式面点实训教程>>

编辑推荐

《中式面点实训教程》：为了突出本课程操作性强的特点，《中式面点实训教程》各实训项目均附有成品的图片，以便读者有直观的认识。

《中式面点实训教程》作者在示例品种的选择上尽量选取各地具有代表性的品种，从而使教材更具有实用性，使用范围也更加广泛。

《中式面点实训教程》的编写者以“双师”素质教师为主。

他们既有丰富的教学经验，又有实际操作能力，在教材的编写中能够充分把握“教”与“学”的切入点。

<<中式面点实训教程>>

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>