

<<图解面包制作技术>>

图书基本信息

书名：<<图解面包制作技术>>

13位ISBN编号：9787504733696

10位ISBN编号：7504733695

出版时间：2010-5

出版时间：中国物资

作者：王晓强//马庆文

页数：125

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>

## <<图解面包制作技术>>

### 内容概要

进入21世纪以来，人民生活水平不断提高，饮食结构也发生了很大的变化，特别是对营养比较均衡的西式点心的需求急剧增加。

现在，精美的面包、蛋糕等西式点心已经走入“寻常百姓家”，成为人们日常饮食的一部分。

市场的需求必将带动产业的发展，同时也对西点从业人员的生产技能提出更高的要求。

本书从生产实际出发，对西点制作中常用的原材料、生产工艺、制作技术作了系统的整理和阐述，同时结合作者多年的工作经验，对生产制作中的重点、难点作了详细的分析和说明。

本书最大的特色是将生产理论与实际制作中所遇到的问题紧密结合，书中所列产品配方均为2006年后我国珠三角地区各西点食品企业和饭店的生产资料。

本书是根据《国家职业标准》对西式面点师的要求编写的，可作为高职高专、中职相关专业的教材，也可作为职业培训教材。

本书配有大量的说明图片，便于初学者学习，是西点从业人员和点心制作爱好者的良师益友。

书中收集的产品配方非常系统、齐全，可直接作为面包店和饭店的产品菜单使用。

本书还对点心风味作了充分分析，读者只要依照书中的做法，就能非常容易地学会制作精美的西式点心。

## <<图解面包制作技术>>

### 书籍目录

第一章 入门指导 第一节 面包制作常用的设备 第二节 面包制作常用的工具第二章 原料知识 第一节 小麦面粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 牛奶与奶制品 第五节 蛋类 第六节 膨松剂 第七节 盐和香料 第八节 食品添加剂第三章 烘焙基本计算 第一节 烘焙百分比 第二节 面粉系数 第三节 面团温度控制第四章 面包生产工艺 第一节 搅拌 第二节 发酵 第三节 整型制作 第四节 醒发 第五节 烘烤 第六节 冷却与包装第五章 面包生产方法 第一节 直接面团法 第二节 中种发酵法 第三节 冷冻面团法 第四节 压面法第六章 软质面包制作技术 第一节 吐司面包 第二节 墨西哥面包及其变化品种 第三节 毛毛虫面包与椰香包 第四节 菠萝包及其变化品种 第五节 花式调理面包 第六节 牛油排包与软质小香包 第七节 松酥包与花生奶露包 第八节 比萨与奶酪面包第七章 脆皮面包与硬质面包制作技术 第一节 脆皮面包 第二节 罗宋包与海绵面包 第三节 菠菜微波面包与菲律宾面包 第四节 动物造型面包第八章 松质面包与黑面包制作技术第九章 新派面包制作技术

## &lt;&lt;图解面包制作技术&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：酵母(Yeast)是一种真菌，是“有生命”的，酵母菌在有氧和无氧的条件下都能存活。在适当的条件下，酵母菌进行旺盛的呼吸作用，产生二氧化碳气体、酒精等风味物质。在制作面包时加入一定量的酵母，酵母菌在繁殖过程中产生大量的二氧化碳气体，这些气体被面团的面筋网络包裹而不能逸出，从而使面团获得膨松的体积。

1. 常见酵母的种类国内市场上常见的酵母有两种：压榨鲜酵母和速发干酵母。

(1)压榨鲜酵母。

压榨鲜酵母通常制成长方块状，颜色灰白。

鲜酵母活性和发酵力较低，不易储存，一般在0 ~ 4℃环境保存，使用前还要用30 ~ 35℃温水活化，极其不便。

但是压榨鲜酵母耐低温，不怕冷冻，特别适合用“冷冻面团工艺”生产面包的企业。

目前我国南方大部分企业在面包生产中采用“冷冻面团工艺”，实验表明，使用鲜酵母，经过24h冷冻储存后发酵，面包体积比同样条件下用干酵母大5% ~ 10%，经过48h储存后发酵，面包体积比同样条件下用干酵母大10% ~ 15%。

(2)速发干酵母。

酵母经先进的低温干燥工艺脱水后而制得，其优点是使用方便，可与其他物料一起直接投入搅拌，而无须活化，并且其活性高，发酵速度快。

在储存方面，也比较方便，在室温下保存1 ~ 2年。

2. 影响酵母发酵的因素(1)温度的影响。

温度是影响酵母菌繁殖的主要条件，酵母菌在面团发酵过程中最适宜的温度是26 ~ 28℃，在10℃的时候酵母菌便会停止繁殖，在超过60℃的时候酵母菌便会死亡(如下表所示)。

<<图解面包制作技术>>

编辑推荐

《图解面包制作技术》：烹饪工艺与营养专业理论-实践一体化教程

<<图解面包制作技术>>

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>