

<<中国风味面点>>

图书基本信息

书名：<<中国风味面点>>

13位ISBN编号：9787506450041

10位ISBN编号：7506450046

出版时间：2008-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：朱在勤 主编

页数：330

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>

<<中国风味面点>>

前言

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。

随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。

进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。

1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。

随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以扬州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。

其中，部分教材还被其他相关专业所选用。

近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。

中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。

其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材，《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。

本套教材实行主编负责制，担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。

为保证教材的编写质量，在先后数次召开教材主编编写会议的基础上，2007年10月，还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议，对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求。

<<中国风味面点>>

内容概要

随着社会主义现代化建设的不断发展,人民的生活水平日益提高,市场日趋繁荣,势必要求餐饮业加快改革和发展,因此,培养一大批适应餐饮业发展需要的优秀人才已是迫在眉睫,成为当前烹饪高等教育的首要任务。

为了适应烹饪高等教育的发展和培养高级烹饪专业人员的需要,尤其是中式面点本科层次教学的需要,我们编写了这本《中国风味面点》。

本书是高等学校烹饪专业的主干课程,它与高等学校烹饪专业其他教材一样,坚持面向21世纪,以市场需求为导向,重点培养学生的操作能力,全面推进素质教育,培养新形势下高素质的高级烹饪工作者和管理人员。

本书根据高等教育的特点,强调教材的科学性、直观性、可操作性,力求较全面地反映全国各地代表性名点的风貌。

从品种介绍、制作原理、熟制方法、原料、制作程序、工艺流程、操作要点、成品要求等几个方面介绍各地的风味面点,直观、全面地展现了面点的制作过程,每章附有思考题,引导学习者思考问题,提高解决问题的能力。

本书力求突出教学重点和难点。

<<中国风味面点>>

书籍目录

绪论	一、面点的分类	二、面点的制作原理	三、面点的成熟方法	第一章 华东风味面点	第一节
江苏风味面点	一、水调面团制品	(一) 麻油馓子	(二) 淮饺	(三) 王兴记	
馄饨	(四) 文楼汤包	(五) 枫镇大面	(六) 六凤居葱油饼	(七) 翡翠烧卖	
	(八) 蟹黄养汤烧卖	二、油酥面团制品	(一) 黄桥烧饼	(二) 金钱萝卜饼	
	三、膨松面团制品	(一) 三丁大包	(二) 野鸭菜包	(三) 千层油糕	(四)
) 小笼馒头	四、米及米粉面团制品	(一) 桂花白糖年糕	(二) 五色小圆松糕		
(三) 苏式船点	(四) 莲子血糯饭	五、杂粮等其他粉团制品	(一) 藕粉圆子		
(二) 文蛤饼	第二节 上海风味面点	一、水调面团制品	(一) 南翔小笼馒头	(二)	
) 蒸拌冷面	(三) 萝卜丝油墩子	(四) 开洋葱油面	(五) 肉丝炒面两面黄		
(六) 阳春面	二、油酥面团制品	(一) 火腿萝卜丝酥饼	(二) 蟹壳黄	(三)	
枣泥酥饼	三、膨松面团制品	(一) 生煎馒头	(二) 蟹粉小笼	四、米及米粉面团	
制品	(一) 猪油百果松糕	(二) 太白拉糕	(三) 南瓜团子	(四) 鸽蛋圆子	
	(五) 炸元宵	(六) 油煎南瓜饼	(七) 擂沙圆	五、杂粮等其他粉团制品	
西米嫩糕	第三节 浙江风味面点	一、水调面团制品	(一) 湖州大馄饨	(二) 葱包	
桧儿	(三) 虾爆鳝面	(四) 猫耳朵	二、油酥面团制品	吴山酥油饼	三、膨
松面团制品	(一) 金华干菜酥饼	第二章 华南风味面点	第三章 华北风味面点	第四章
东北风味面点	第五章 西北风味面点	第六章 华中风味面点	第七章 西南风味面点	参考文献	

<<中国风味面点>>

章节摘录

第一章 华东风味面点第一节 江苏风味面点江苏风味面点源远流长。

久负盛名的苏州糖年糕，相传起源于吴越年间，至今民间还流传着伍子胥受命筑城以糯米粉制成砖，解救百姓的传奇故事。

维扬（古扬州府的别称）细点，距今已有千年以上历史，至明清时代，已是“扬郡面馆，美甲天下”。

六朝古都南京的金陵面点，形成于东晋、南北朝时期，品种纷呈，风味各异，尤擅长酥点。

江苏是鱼米之乡，物产极其丰富，为制作多种多样面点创造了良好的条件，制品具有色、香、味俱佳的特点。

江苏风味面点重调味，味厚、色深、略带甜味，馅心重视掺冻，汁多肥嫩，味道鲜美。

江苏风味面点可分为苏锡、金陵、淮扬等流派，这些流派又各有不同的特色。

江苏风味面点具有以下特色。

（1）广集原料，各具特色。

位于长江入海处的南通地区，除采用一般原料制作面点外，还采用多种植物的花、叶、茎，如青蒿、柳芽、荷叶、荷花瓣、玉兰花、藿香叶、苇叶、嫩稻叶、紫藤花和青嫩的蚕豆、玉米及贝类、海鲜等原料来制作面点。

编辑推荐

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>