

<<中式面点制作教与学>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作教与学>>

13位ISBN编号：9787563716852

10位ISBN编号：7563716858

出版时间：2009-1

出版时间：北京旅游教育出版社有限责任公司

作者：陈怡君 编

页数：201

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>

<<中式面点制作教与学>>

内容概要

2005年,全国职教工作会议后,我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期,规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。

站在新的历史起跑线上,我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作,该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。

在开展课题的过程中,我们开发了烹饪专业的创新教学书系,主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。

在校本课程的开发中,我们抓住职业教育就是就业教育的特点,强调对专业技能的训练,突出对职业素质的培养,以满足专业岗位对职业能力的需要。

为便于教与学,我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试,定位在教与学的指导上,意在降低教学成本,更重要的是让学生通过教与学的提示,明了学习的重点、难点,掌握有效的学习方法,从而成为自主学习的主体。

教材以“篇”进行总体划分,每篇中以“模块”形式串联起各知识点,每个模块均设有知识要点、技能训练、拓展空间、温馨提示、友好建议、考核标准六个部分。

<<中式面点制作教与学>>

书籍目录

认识中式面点制作常用设备与工具 一、设备 二、工具 三、如何使用和保养面点制作设备与工具 四、如何安全使用易燃易爆物品第一篇 中式面点基本操作技术 模块1 练习和面 一、冷水面团 二、温水面团 三、开水面团 模块2 练习揉面 一、揉制法揉面 二、擦制法揉面 三、搋制法揉面 模块3 练习搓条下剂 一、搓条 二、下剂 模块4 练习制皮 一、按皮 二、擀皮 三、压皮 四、拍皮 五、摊皮 模块5 练习面点成型 一、卷 二、包 三、捏、切 四、按、叠、剪 五、模具成型、滚沾、镶嵌第二篇 中式面点馅心制作 模块6 练习制作生成馅 一、鲜肉馅 二、菜肉馅 三、虾肉馅 模块7 练习制作熟咸馅 一、三丁馅 二、叉烧馅 模块8 练习制作生甜馅 一、五仁馅 二、麻蓉馅 模块9 练习制作熟甜馅 一、豆沙馅 二、奶皇馅第三篇 中式面点制作技能 模块10 练习制作煮点 一、鲜肉韭菜饺 二、鲜肉馄饨 模块11 练习制作蒸点 一、弯梳鲜虾饺 二、鲜肉小笼包 三、蚝油叉烧包 模块12 练习制作煎点 一、京都锅贴饺 二、香煎家常饼 模块13 练习制作炸点 一、开花枣 二、冰花鸡蛋馓 三、香麻软枣 模块14 练习制作烙点 一、馅饼 二、千层饼 模块15 练习制作烤点 一、佛手酥 二、广式莲蓉月饼 三、核桃酥第四篇 中式地方风味面点 模块16 练习制作广式面点 一、生磨马蹄糕 二、鸡油马拉糕 三、腊味萝卜糕 四、珍珠咸水饺 五、蜂巢荔芋角 模块17 练习制作苏式面点 一、翡翠烧卖 二、千层油糕 三、淮安汤包 四、宁波汤圆 模块18 练习制作京式面点 一、狗不理包子 二、一品烧饼 三、小窝头 四、莲花酥 模块19 练习制作地方风味面点 一、担担面 二、赖汤圆 三、海南煎饼 四、东坡饼

<<中式面点制作教与学>>

章节摘录

版权页：插图：小知识——面点加热成熟设备 第一，蒸煮灶 蒸煮灶，用于蒸、煮面食。

目前，蒸煮灶有两种类型——蒸汽型蒸煮灶、燃烧型蒸煮灶。

1.蒸汽型蒸煮灶：是目前厨房中广泛使用的一种加热设备，一般分为蒸箱和蒸汽压力锅两种。

蒸箱，是利用蒸汽传导热能，将食品直接蒸熟。

与传统煤火蒸笼加热方法比较，它具有操作方便、使用安全、劳动强度低、清洁卫生、热效率高等优点。

2.燃烧型蒸煮灶：传统明火蒸煮灶，它是利用煤、柴油、煤气等能源的燃烧而产生热量，将锅内水烧开，利用水的对流传热作用或蒸汽的作用使生坯成熟的一种设备。

现在大部分饭店、宾馆多用煤气灶，主要是利用火力的大小来调节水温或蒸汽的强弱使生坯成熟。

它的特点是适合对少量制品进行加热。

在使用时，一定要注意安全操作，以防烫伤。

第二，远红外线烘烤炉 远红外线烘烤炉，也称远红外线烤箱，它是目前大部分饭店、宾馆面点厨房必备的电加热成熟设备，适用于烘烤各类中西面点，具有加热快、效率高、节约能源的优点。

常用的远红外电烤箱，有单门式、双门式、多层式等型号，一般都装有自动温控仪、定时器、蜂鸣报警器等。

先进的电烤箱还可对上、下火分别进行调节，具有喷蒸汽等特殊功能。

它的使用简便卫生，可同时放置2~10（或更多）个烤盘。

第三，远红外多功能型电蒸锅 远红外多功能型电蒸锅是以电源为能源，利用远红外电热管将电能转化为热能，通过传热介质（或水、或油、或金属）的作用，达到使生坯成熟的目的。

因其具有操作简单、升温快、加热迅速、卫生清洁、无污染的特点，同时具有蒸、煮、炸、煎、烙等多种成熟用途等优点，目前被广泛使用。

第四，微波炉 微波炉，是近年来在国外普及较广、目前已逐步被我国消费者认识和采用的新型加热设备。

微波加热是通过微波元件发出微波能量，用波导管输送到微波加热器，使被加热的物体受微波辐射后引起分子共振产生热量，从而达到加热烘烤的目的。

微波加热具有加热时间短、穿透能力强、瞬时升温、食物营养损失小、成品率高等显著优点，但因其无“明火”现象，从而也导致制品成熟时缺乏糖类的焦糖化作用，色泽较差。

<<中式面点制作教与学>>

编辑推荐

《中式面点制作教与学(第2版)》由旅游教育出版社出版。

<<中式面点制作教与学>>

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>