

<<美味面点400种>>

图书基本信息

书名：<<美味面点400种>>

13位ISBN编号：9787800222009

10位ISBN编号：7800222004

出版时间：2001-6-1

出版时间：金盾出版社

作者：中国人民解放军空军后勤部军需部 编

页数：291

字数：217000

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>

## <<美味面点400种>>

### 前言

我国的面点制作有着悠久的历史，技艺精细，品种繁多。随着人民生活的不改善，对面点的要求也日益提高。为了使广大读者能够得到一部内容较为完备、技术又精纯可靠的面点制作工具书，同时也为有关院校提供一部可供学习的教材，空军后勤部军需部主持编写了这部《美味面点400种》。通过阅读本书，您将获得面点制作的各项基本知识，并可参照“制作实例”做出数百种风味各异食品。

本书共分为两大部分：第一部分讲述面点制作中的原辅料、成形、熟制知识；第二部分对400种面点的具体作法逐一进行介绍。

本书由空军勤务学院军需教研室喻佑云同志主编，经北京市特一级面点师周敦厚、特二级面点师郝铁春、韩文超和空军江湾场站特一级面点师沈金山等同志详加校订。

在编写过程中，曾得到商业部饮食服务局、北京市第二饮食服务局的支持与帮助，在此谨表谢意。

由于我们实践经验不足，加之时间和水平有限，在编写过程中难免有缺点和错误，谨请读者批评指正。

## <<美味面点400种>>

### 内容概要

本书是《中国南北名菜谱》的姐妹篇，由空军后勤部组织编写，并经多位特级面点师详加校订，书中对面点制作的原料、辅料、成形与熟制4的基本知识和制作工艺，操作技术均作了详细介绍。所列，400种面点汇集了各地名点及风味小吃的精华，品种高中低档齐备，口味兼顾南北东西，并有部分西点，是一本关于面点制作的实用性、普及性俱佳的参考书。第二版对全书进行了校订，全部采用法定计量单位，并增补精美的彩照20余幅。

## &lt;&lt;美味面点400种&gt;&gt;

## 书籍目录

概述第一章 原料 第一节 主要原料 第二节 制馅原料 第三节 调料和辅助原料 第四节 选用原料加工辅料的一般知识第二章 面团 第一节 水调面团 第二节 膨松面团 第三节 油酥面团 第四节 米粉面团 第五节 其它面团第三章 馅心 第一节 馅心的作用和制作特点 第二节 馅心的种类和调制方法 第三节 包馅比例与要求第四章 成形 第一节 成形准备 第二部 成形方法第五章 熟制 第一节 熟制的作用和质量标准 第二节 熟制方法第六章 制作实例 第一节 蒸食品种 馒头 开花馒头 肉丁馒头 糖包 什锦糖包 三丁包子 豆沙包 小菜包子 生肉包子 水晶包子 素馅包子 天津包子 山东包子 三鲜包子 汤凶 蟹黄汤凶 龙凤包子 小笼包子 葱花卷 脂油卷 千层卷 猪蹄卷 荷叶卷 蝴蝶卷 菊花卷 鸡丝卷 银丝卷 金丝卷 金银花卷 四喜卷 双色卷 麻花卷 三鲜蒸饺 四喜蒸饺 素馅蒸饺 原笼蒸饺 干导油糕 蜂糖糕 卷筒夹沙糕 盘转糕 百果糕 蒸饼 团圆饼 双馅饼 烧麦 翡翠烧麦 糯米烧麦 棉花糕 腊味糕 果料蜂糕 豆馅切糕 ..... 第二节 煮食品种 第三节 炸食品种 第四节 煎烙品种 第五节 烤食品种 第六节 西式糕点

## &lt;&lt;美味面点400种&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 原料 制作面点的原料，按其作用可分为主要原料、制馅原料、调料和辅助原料3大类。

它们的性质和质量对于面点的制作工艺有着直接影响。

学习和研究面点的制作加工，必须了解原料及其性质。

第一节 主要原料 制作面点的主要原料是粮食（包括面粉、大米、米粉和杂粮），它的主要作用是调成面团制作坯皮，故又称“坯皮原料”。

一、面粉 面粉是制作面点的重要原料。

其主要成分为蛋白质、糖类、脂肪、水分、灰分和维生素等。

（一）蛋白质 蛋白质是面粉的重要成分，其含量约占7.2~12.2%。

面粉中蛋白质的种类较多，有麦胶蛋白、麦麸蛋白、麦清蛋白和麦球蛋白等，其中最主要的是麦胶蛋白和麦麸蛋白，它们的含量占面粉中蛋白质总含量的80%以上，是构成面筋质（俗称“面筋”）的主要成分。

面筋具有延伸性、弹性、韧性、可塑性等。

面筋质量的优劣主要是由弹性和延伸性来体现的。

优质面筋弹性大，延伸性大或适中；劣质面筋弹性小，延伸时断裂，淋洗时不粘结而分散。

优质面筋含量较多的面粉称强力粉，劣质面筋含量较多的面粉称为弱力粉。

各种不同筋力的面粉，具有不同的性质，调制面团主要是根据面筋质在一定温度、水分、揉搓程度、放置时间以及面粉质量等客观条件下表现出来的不同特性来进行的。

其主要特性有亲水性和热变性。

亲水性是指面筋蛋白质具有吸水的性质。

在常温下，蛋白质能结合水分150%左右，吸水后形成粘稠状物质（即面筋），富有弹性和延伸性。

但当水温升至60~70℃时，吸水率降低，弹性和延伸性减退，可塑性增强（即发生了热变性）。

热变性是指面筋蛋白质受热而发生变化的性质。

这种变化是随着温度的逐渐提高而增强的。

在40~50℃时，蛋白质不会发生变性、筋力较强也较均匀。

但当温度在70℃以上时，蛋白质就开始发生热变性而逐渐凝固，其筋力逐渐降低，以至随蛋白质的变性而完全失去筋力。

因此，面粉中面筋质的含量越多，工艺质量则越高。

<<美味面点400种>>

编辑推荐

荣获“当代军人喜爱的军版图书”三等奖  
《美味面点400种（第2版）》总印数已达95万册以上

<<美味面点400种>>

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>