

<<面点制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<面点制作工艺>>

13位ISBN编号：9787802211049

10位ISBN编号：7802211042

出版时间：2006-7

出版时间：中国时代经济出版社

作者：张仁庆

页数：299

字数：190000

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>

## <<面点制作工艺>>

### 内容概要

中国是餐饮业发达的国家，饮食烹调是人们每一种都离不开的事情，同时，烹调技术又是最容易学习、最容易掌握的技术，也是最有市场的实用技术。

俗话讲：“三年大旱，饿不着厨师。

”这是说不管有什么自然灾害，近水楼台先得月，厨师是不会挨饿的。

改革开放以来，我国的餐饮得到了长足的发展，据统计，2005年全国餐饮业的营业收入8800亿元人民币。

因此讲，餐饮业是阳光工程、阳光产业，前途无量。

餐饮业开店十分容易，从1-2人到1000-2000人都可以。

一两人的夫妻店、大的酒楼宾馆，都是餐饮业的焦点。

学会了烹调技术，终身受益、全家受益，因为它是生活中的重要部分。

此书是以技术培训为主导的专业教材，烹饪教学分两大部分，一部分是应知（理论知识），另一部分是应会（技术操作）。

只要将应会部分（以实际操作为主）通读，记住书中的技术要点，就能对烹调技术方面有一个系统的掌握，再经过实践，就能使理论与实践相结合转化为生产力，产生出丰硕的成果。

## <<面点制作工艺>>

### 作者简介

张仁庆，1955年3月出生于山东烟台，法学硕士学位，中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。  
先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调味

## &lt;&lt;面点制作工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一编 面点基础篇 第一章 面点的基础知识 第一节 面点的概述 第二节 面点的分类和一般 第三节 面点常用的设备与工具 第四节 面点原料常识 第二章 制作面点的技术要领 第一节 和面 第二节 揉面 第三节 搓条 第四节 下剂 第五节 制皮 第六节 上馅 第七节 面点成型工艺 第三章 面点熟制技术 第一节 熟制的作用和标准 第二节 蒸、煮 第三节 炸、煎 第四节 烤、烙 第四章 制馅工艺 第一节 馅心的作用 第二节 馅心的种类和制作要点 第三节 常见咸馅的制作工艺 第四节 甜馅制作工艺 第五节 包馅比例与要求 第五章 水饼馅 第一节 海鲜馅 第二节 猪肉馅 第三节 羊羊馅 第四节 牛肉馅 第五节 素馅 第六章 包子馅 第一节 煊炒馅 第二节 三鲜馅 第三节 三丁馅 第四节 素馅 第五节 灌汤馅 思考题第二编 常用面点制作技法 第七章 各类面点制作技法 第八章 职业技能培训面点30例思考题后记

## &lt;&lt;面点制作工艺&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘第五节 制皮 面点中很多品种都要制皮，便于包馅和进一步成形，这是制作面点的基础操作之一。

由于品种的要求不同，制皮的方法也是多种多样，有的下剂、制皮，有的不下剂、制皮，归纳起来，有以下几种： 1.按皮 这是最简单的一种制皮法，下好的剂子，两手揉成球形，再用右手掌面按成边薄中间较厚的圆形皮，按时，注意用掌跟，不用掌心，掌心按不平，也按不圆。

如一般糖包的皮，就是按的皮。

2.拍皮 也是一种简单制皮法，下好剂子，不用揉圆，就戳立起来，用右手手指揞压一下，然后再用手掌沿着剂子周围着力拍，边拍边顺时针转动方向，把剂子拍成中间厚、四边薄的圆整皮子。

也是用于大包子一类品种。

这种方法，单手、双手均可进行。

单手拍，是拍几下、转一下，再拍几下；双手拍，左手拿着转动，右手掌拍即可。

3.捏皮 适用于米粉面团制作汤团之类品种，先把剂子用手揉匀搓圆，再用双手手指捏成圆壳形，包馅收口，一般称为“捏窝”。

4.摊皮 这是比较特殊的制皮法，主要用于春卷皮。

春卷面团是筋质强的稀软面团，拿起要往下流，用一般方法制不了皮。

所以必须用摊皮方法。

摊时，平锅架火上(火候适当)，右手拿起面团，不停抖动，顺势向锅内一摊，即成圆形皮，立即拿起面团抖动，等锅上的皮受热成熟，取下，再摊第二张。

摊皮技术性很强，摊好的皮，要求形圆、厚薄均匀、没有沙眼、大小一致。

5.压皮 压皮也是特殊的制皮法，下好剂子，用手略揞，然后右手拿刀，放平压在剂子上，左手按住刀面，向前旋压，成为一边稍厚、一边稍薄的圆形皮。

广东的澄粉面团制品，大都采用这种制皮法。

6.擀皮 擀皮是当前最主要、最普遍的制皮法，技术性也较强。

由于适用品种多，擀皮的工具和方法，也是多种多样的。

下面介绍几种主要的擀法： 水饺皮擀法(包括蒸饺、汤包等)：用小擀面杖(多数为小枣核杖)，分为单杖和双杖两种，多数是用单杖。

单杖擀皮时，先把面剂(坯子)用左手掌按扁，并以左手的大拇指、食指、中指三个手指捏住边沿，放在案板上，一面向后边转动，右手即以面杖在按扁剂子的三分之一处推轧面杖，不断地向前转动，转动时用力要均匀，这样就能擀成中间稍厚、四边略薄的圆形皮子。

P55-56插图

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>