

<<可口面包制作>>

图书基本信息

书名：<<可口面包制作>>

13位ISBN编号：9787811119770

10位ISBN编号：7811119773

出版时间：2012-2

出版时间：东华大学出版社

作者：刘科元 编著

页数：80

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>

<<可口面包制作>>

内容概要

《可口面包制作：自己也可以做的90款面包》提供近100款可口面包，包括面包馅制作、甜面包、咸面包、蔬菜水果类面包的制作方法。款式精美、步骤详细、内容全面，以严谨授学之态度，打造精致读本。相信本书能成为众多精益求精的学徒之必备，提升竞争力的糕点店老板之必选，还有无数面包爱好者之必读。

<<可口面包制作>>

作者简介

西点名师：刘科元

入行时间：1993年至今

国家西式面点高级技师

国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员

全国工商业联合会烘焙业公会常务理事

全国工商业联合会烘焙业公会专家委员会专家

中国烘焙教育联盟专业委员会副主席

深圳市刘科元西点蛋糕烘焙培训学校校长

美国尚誉生物制品有限公司首席技术顾问

马来西亚国际烘焙艺术学院名誉校长

世界杯面包大赛中国区裁判、监理中华烘焙大赛裁判、监理

所获荣誉：

2010年“中华之魂”先锋人物

和谐中国2010年度烘焙行业杰出创新人物

深圳30周年《与特区同行》文献入选人物

<<可口面包制作>>

书籍目录

- part1 面包入门
 - 面包的知识
 - 认识面包原料
 - 认识面包工具
- part2 面包馅制作
 - 菠萝皮、布丁馅
 - 香酥粒、椰蓉馅
 - 卡仕达馅、黄金酱
 - 可可面糊、绿茶面糊
 - 墨西哥酱、乳酪馅
 - 牛肉馅、欧式核桃皮
 - 泡芙、香菇馅
 - 苹果馅、巧克力馅
 - 土豆馅、肉松馅
 - 酥皮、园酥皮、方酥皮
- part3 甜面包制作
 - 甜面包面团制作
 - 菠萝密豆面包
 - 草莓夹心面包
 - 茶香密豆面包
 - 甘纳豆面包
 - 禾穗椰蓉面包
 - 黄金吉士面包
 - 黄金薯面包
 - 黄金玉米面包
 - 黄桃面包
 - 夹心奶油面包
 - 可可乳酪面包
 - 可可香酥面包
 - 蓝莓菠萝面包
 - 草莓槟面包
 - 蓝莓椰蓉面包
 - 蓝莓芝士面包
 - 绿茶椰香面包
 - 蔓越莓辫子面包
 - 密豆黄金面包
 - 奶酪蓝莓面包
 - 巧克力豆面包
 - 乳酪面包
 - 酥皮香芋面包
 - 双色和香面包
 - 香酥奶油面包
 - 香酥椰蓉面包
 - 香芋吐司面包
 - 雪山椰面包

<<可口面包制作>>

- 亚提子面包
- 宇风面包
- 燕麦鸡尾面包
- 椰子面包
- 芝士玉米面包
- part4 咸面包制作
 - 咸面包面团制作
 - 起酥肉松面包
 - 香葱海苔面包
 - 香葱牛肉面包
 - 香菇调理面包
 - 柴鱼芝士面包
 - 意大利肠仔面包
 - 芝士香肠面包
 - 黄金海苔面包
 - 黑椒牛肉面包
 - 风味香菇面包
- part5 蔬菜面包制作
 - 蔬菜面包面团制作
 - 蔬菜吉士面包
 - 蔬菜欧风面包
 - 蔬菜芝士面包
 - 蔬菜玉米面包
- part6 南瓜面包制作
- part7 苹果面包制作
- part8 酸奶面包制作
- part9 红糖面包制作
- part10 咖啡面包制作
- part11 白面包制作
- part12 丹麦面包制作
- part13 法式面包制作

<<可口面包制作>>

章节摘录

版权页：插图：一、油的构造1.油及油脂皆由脂肪酸及甘油组成。

在常温下若是液体则称之为油，若是固体即为油脂。

油（或油脂）经水解为甘油和脂肪酸。

2.脂肪酸可分为两种：饱和脂肪酸、不饱和脂肪酸。

常见的饱和脂肪酸有豆蔻酸、棕榈酸、硬脂酸等，常见的不饱和脂肪酸有油酸、亚麻酸等。

3.油脂的熔点：油脂中饱和脂肪酸分子愈大，熔点愈高；油脂中不饱和脂肪酸不饱和键愈多，则油脂熔点愈低，愈容易受化学作用，如酸败、氧化、氢化作用等。

二、油脂的化学反应1.水解作用：油脂与水发生水解作用分解成脂肪酸及甘油醇，温度上升会加速油脂的水解作用。

2.内部脂化作用：乳化剂可以改良高成分蛋糕的组织，增加面包的柔软度。

增长贮藏时间，就是依据油脂内部脂化作用的原理制造而成的，乳化剂的物理形态的不同，是由乳化剂制造时所用油脂的熔点决定的。

若油脂熔点低则做成的乳化剂为糊状或液状，若油脂熔点高则为片状或粉状。

一般高成分的油脂蛋糕乳化剂用量约为油脂用量的2%~8%。

3.氧化作用：油脂内所含双键愈多的脂肪酸，则此油脂愈不饱和，熔点愈低，愈容易受化学作用影响，如氧化作用，脂肪酸的氧化作用是引起油脂酸败的原因之一。

对于饼干及苏打饼干贮藏时间较长者，其口味易受油脂酸败作用的影响，为使油脂及烘焙制品增长贮藏时间，可以加入抗氧化剂，增加抗氧化作用的效果。

4.酸败作用：A水解作用：影响水解作用引起的酸败因子有高温和水分的存在。

B氧化作用：影响氧化作用引起的酸败因子有氧和油脂内双键的存在、高温、紫外线、金属离子。

<<可口面包制作>>

编辑推荐

《可口面包制作:自己也可以做的90款面包》编辑推荐：面点名师刘科元亲身示教，面包馅制作、甜面包、蔬菜面包、水果面包全囊括，培训学校武步骤详解，各款可口面包教你巧制作，带你领略精妙的面包世界，让你更具备竞争力。
还等什么，下一个西点名师就是你！

<<可口面包制作>>

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>