# <<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 南瓜面包制作 part6 苹果面包制作 part7 酸奶面包制作 part8 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