

# 《现代中西式糕点制作技术》

## 图书基本信息

书名：《现代中西式糕点制作技术》

13位ISBN编号：9787501964925

10位ISBN编号：7501964920

出版时间：2008-8

出版社：中国轻工业出版社

作者：李学红

页数：356

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《现代中西式糕点制作技术》

## 前言

糕点是当今社会的时尚食品，品种花色多、营养丰富、风味诱人、食用方便。糕点既可作为嗜好及休闲食品，也可作主食的辅助点心，极大地丰富了人们日常饮食生活的内容。特别是随着社会的发展，人们对饮食品质以及时尚的追求，各类中西高档点心已成为生活中不可缺少的食品。当今走上街头，各类琳琅满目的面包房、蛋糕坊一家接一家地开，里面流连驻足着青春时尚的年轻人，成为街道引人注目的亮点。

# 《现代中西式糕点制作技术》

## 内容概要

对于有志从事糕点行业或有兴趣学习糕点制作技艺的朋友们，《现代中西式糕点制作技术》无疑能够为您提供糕点基本理论和技术上的参考和帮助。

# 《现代中西式糕点制作技术》

## 书籍目录

第一章 糕点概述第一节 糕点的特点和分类一、中式糕点的特点和分类二、西式糕点的特点和分类第二节 糕点的生产现状与发展趋势一、我国糕点行业生产现状二、国内外糕点生产技术的发展趋势与方向第二章 糕点生产用原辅料第一节 主要原辅料一、小麦面粉二、食糖三、油脂四、乳品五、蛋制品六、其他粉类第二节 常用添加剂一、膨松剂二、乳化剂三、抗氧化剂四、酶制剂五、凝胶剂六、食用色素七、香精香料及调味料八、防腐剂第三节 其他配料一、馅料二、果料三、巧克力及可可第四节 功能性配料一、膳食纤维二、功能性低聚糖三、功能性糖醇四、功能性多糖五、多酚类化合物六、功能性油脂七、花粉第三章 中式糕点生产技术第一节 面团的调制技术一、油酥面团二、水调面团三、发酵面团四、化学膨松面团五、浆皮面团六、米粉面团第二节 酥类糕点的制作技术一、荷花酥二、椰蓉眉毛酥三、萝卜丝酥四、杏仁酥五、葱油桃酥六、蛋黄桃酥七、芝麻酥八、绣球酥九、爽糖酥十、德庆酥十一、广氏千层酥十二、蝴蝶酥十三、茶酥十四、葱油方酥十五、一口酥十六、赖皮酥十七、如意酥十八、玉环酥十九、螃蟹酥二十、蛋黄酥二十一、银丝酥二十二、蛋黄菊花酥二十三、鸳鸯酥二十四、莲蓉风车酥二十五、叉烧三角酥二十六、甘露酥（化学膨松）二十七、开口笑（化学膨松）二十八、兰花酥（油酥面团）二十九、盒子酥三十、佛手酥三十一、肉香酥三十二、鸡火酥三十三、白皮酥三十四、葱花缸炉三十五、松子酥三十六、舌酥三十七、素桃酥三十八、核桃酥三十九、米酥四十、牛肉角酥第三节 饼类糕点制作技术一、黄桥烧饼二、闻喜饼三、麻饼（化学膨松法）四、瓜果饼五、吴山酥油饼六、鞋底饼七、水晶饼八、油煎薹菜饼九、一品烧饼十、山东煎饼十一、蟹壳黄烧饼十二、师饼十三、玫瑰酥饼十四、酒酿饼十五、桂花饼十六、牛奶饼十七、豆沙糖芽饼十八、小凤饼十九、老婆饼二十、包袱饼二十一、鲜饼二十二、蛋清饼二十三、椰蓉杏仁饼二十四、炉饼二十五、九江茶饼二十六、鸡仔饼二十七、玫瑰鲜花饼二十八、淮山饼二十九、牛舌饼三十、福肉饼三十一、火腿白饼三十二、棋子饼三十三、京式鸡油饼第四章 西式糕点第五章 日韩类糕点第六章 糕点加工设备及工厂设计附录参考文献

## 章节摘录

2. 改善制品的色、香、味、形 蛋黄中含有许多磷脂，磷脂具有亲油性和亲水性的双重性质，是一种理想的天然乳化剂，它能使油、水和其他材料均匀地分布到一起，使脂肪充分分散在面团中，促进制品组织细腻、质地均匀、疏松可口、具有良好的色泽，同时使制品保持一定的水分，在贮藏期内保持柔软。在糕点表面涂上一层蛋液，经烘烤后呈现金黄发亮的光泽，这是美拉德反应的结果。加蛋的糕点具有特殊的蛋香味，并且结构疏松多孔，体积膨大而柔软。目前，糕点生产中通常用蛋黄粉末，在使用时，可将蛋黄粉和水按1：1的比例混合，搅拌成糊状后，再添加到面团或面糊中。

3. 蛋白的起泡作用蛋白是一种亲水胶体，具有良好的起泡性，在糕点生产中具有重要意义，特别是海绵蛋糕和西点的装饰方面，蛋白经过强烈搅拌，蛋白薄膜将混入的空气包围起来形成泡沫，受表面张力制约，迫使泡沫成为球形，由于蛋白胶体具有黏度和加入的原材料附着在蛋白泡沫层四周，使泡沫层变得浓厚坚实，增强了泡沫的机械稳定性。制品在烘焙时，泡沫内的气体受热膨胀，增大了产品的体积，这时蛋白质遇热变性凝固，使制品疏松多孔并具有一定的弹性和韧性。蛋白的起泡作用受许多因素的影响，如温度、pH、油、蛋的质量和黏度等。温度与气泡的形成有直接关系，在30℃时新鲜蛋白的起泡性最好，黏性亦最稳定，温度太高或太低均不利于蛋白的起泡。pH对蛋白泡沫的形成和影响很大。蛋白在偏酸的情况下气泡较稳定，而在pH6.5、9.5时形成泡沫很强但不稳定。打蛋白时加入酸或酸性物质如磷酸盐、酸性酒石酸钾、醋酸及柠檬酸等，就是要调节蛋白的pH。

# 《现代中西式糕点制作技术》

## 编辑推荐

对于有志从事糕点行业或有兴趣学习糕点制作技艺的朋友们，《现代中西式糕点制作技术》无疑能够为您提供糕点基本理论和技术上的参考和帮助。

# 《现代中西式糕点制作技术》

## 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：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)