图书基本信息

书名:《中式面点工艺》

13位ISBN编号:9787501985791

10位ISBN编号:7501985790

出版时间:2012-1

出版社:中国轻工业出版社

作者:王美

页数:235

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

内容概要

书籍目录

第六章

参考文献

烹制工艺

第七章 装饰工艺

```
第一章 中式面点概述
第一节 中式面点的作阐
一、中式面点工艺在餐饮业中的地位
二、中式面点的分类
 第二节 中式面点各风味流派的形成和特色
一、京式面点的形成和特色
二、苏式面点的形成和特色
三、广式点心的形成和特色
四、川式面点的形成和特色
五、晋式面点的形成和特色
六、秦式面点的形成和特色
第三节 中式面点的基本工艺流程
一、和面
二、揉面
三、搓条
四、下剂
五、制皮
六、制馅
七、上馅
八、成形
九、熟制
十、装盘
第二章 面点常用原料
第三章
    面坯工艺及其原理
第四章 制馅工艺
第五章
    成形工艺
```

章节摘录

(1) 食用天然色素的一般特性 食用天然色素与食用合成色素相比,具有以下寺点 。 1) 优点:天然色素多来自动植物本身,因而使用时安全可靠。有些天然色素本身就是食品的正常 成分,因而对人体还兼有营养和疗效作用,色调自然。2)缺点:天然色素多难溶解,不易染着均匀 。因为是从天然物中提取的,受共存成分的影响,有时有异味。随pH的变化,有时有色调变化。染着 性差,某些天然色素有与基质反应而发生变色的情况。难以用不同色素配制出任意的色调。在加工及 贮存中,由于外界因素的影响多易劣变。 (2)常用天然色素1)辣椒红:又称辣椒红色素。它是从红 辣椒中提取精制而成的一种深红油状黏性液体色素,溶解于食用油,不溶于水;耐光性差,紫外光可 促使其褪色;对热稳定,160 加热2h几乎不褪色;铁、铜离子可使其褪色;遇铝、铅离子发生沉淀, 此外几乎不受其他离子影响;着色力强,色调因稀释浓度不同由浅黄至橙红色。 使用注意事项:应尽 量避光,抗坏血酸对本品有保护作用。 2) 红花黄:红花黄是用菊科植物红花的花瓣经精制干燥而得 的一种黄色或棕黄色粉末色素。红花黄易吸潮,吸潮后呈褐色;易结块,但不影响使用效果;熔点230 ,易溶于冷水、热水、稀乙醇,几乎不溶于无水乙醇,不溶于油脂。本品的极稀水溶液是鲜艳黄色 ,随色素浓度增加其色调由黄转向橙黄色,在酸性溶液中呈黄色,在碱性溶液中呈黄橙色。水溶液的 耐热性、耐还原性、耐盐性、耐细菌性均较强,耐光性较差。水溶液遇钙、锡、镁、铜、铝等离子会 褪色或变色, 遇铁离子可使其发黑。红花黄对淀粉着色性能好, 对蛋白质着色性能较差。 使用注意事 项:红花黄可以直接溶于水使用,可与抗坏血酸合用,以提高色素的耐光和耐热性。3)栀子黄:又 称藏花素。栀子黄用茜草科植物栀子的果实去皮、破碎,用水或乙醇水溶液抽提、精制而得。栀子黄 呈橙黄色膏状或红棕色结晶粉末,微臭,易溶于水,不溶于油脂;水溶液呈弱酸性或中性,其色调几 乎不受环境pH变化的影响,pH为4.0~6.0或8.0~11.0时,本色素比 —胡萝卜素稳定,特别是偏碱性 条件下黄色更鲜艳,中性或偏碱性时该色素耐光性、耐热性均较好,而偏酸性时较差,容易发生褐变 ; 耐金属离子(除铁离子外)较好,铁离子有使其变黑的倾向; 耐盐性、耐还原性、耐微生物性均较 好;对蛋白质、淀粉着色均较稳定(蛋白质着色力优于淀粉);糖对本品有稳定作用。

编辑推荐

精彩短评

- 1、还是教材清晰明了,为我自己做包子打下了坚实的理论基础,啊哈哈哈哈
- 2、图文并茂,学理性强,操作性详尽。
- 3、还好吧, 还是可以看看的
- 4、专业教材,可以学学!!
- 5、内容不实用,有点形式化。
- 6、不错的一本书,介绍的很详细。不错!!!!!
- 7、这本书真的是那种教材来的,原理性的东西讲的多,光碟在DVD机上好像不兼容,没法选择想看的内容,而且基本上是成品展示,还凑合吧。
- 8、内容比较实用,不同于一般教材的枯燥无味,书的材质也非常好,还附送了光盘
- 9、得买面试着做一次
- 10、仔细看了才来评价,感觉全书就拼凑而成,虽然本书页数不少,但字大;虽有彩图,但都是些食品彩图;那些和面的手法,揉面的姿势,一些专业的东西反而没有图片说明,不实用。如果做为专业的教材,显然不够,感觉更像闲来无事消遣下的书。我同时还买了钟志惠的《面点制作工艺》,感觉钟志惠的这本书更专业,这才是一本大学的教材,推荐买钟志惠的《面点制作工艺》。

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