

《中式面点制作》

图书基本信息

书名：《中式面点制作》

13位ISBN编号：9787503211942

10位ISBN编号：7503211946

出版时间：1996-06

出版社：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳

页数：213

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

书籍目录

目录

第一章 概述

第一节 面点的起源与发展

第二节 面点的主要风味流派

第三节 面点的特色与分类

第二章 面点基本知识

第一节 面点的工具与炊事机械

第二节 面点原料的选用

第三节 面点基本技术手法

第三章 面团

第一节 水调面团

第二节 膨松面团

第三节 油酥面团

第四节 米粉面团

第五节 其它面团

第四章 馅心

第一节 馅心的特点与制作要求

第二节 咸馅制作

第三节 甜馅制作

第五章 成形

第一节 揉、卷、擀、叠、摊

第二节 包、捏、剪、夹、按

第三节 抻、切、削、拨、压

第四节 钳、印、沾、镶、挤

第六章 熟制

第一节 熟制的作用及质量指标

第二节 基本加热法

第三节 其它加热法

第七章 宴席面点的配备

第一节 宴席与面点

第二节 宴席面点的配备知识

第三节 宴席面点的配色、造型与装盘

附录：中餐面点风味选萃

《中式面点制作》

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:www.tushu111.com