

《川点制作技术》

图书基本信息

书名：《川点制作技术》

13位ISBN编号：9787540803438

10位ISBN编号：7540803436

出版时间：2003-3

出版社：马素繁 四川出版集团，四川教育出版社 (2008-08出版)

作者：马素繁 编

页数：223

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

《川点制作技术》

内容概要

《川点制作技术》重点讲述面食制作的基础知识和基本操作技术与方法，以及面点的实例。突出地介绍了川点制作的独特风格与技艺。这次修订作了补充，在附录中增写了粥的品种。

《川点制作技术》

书籍目录

第一章 概述
第二章 面点制作的设备和工具
第一节 主要设备
第二节 常用工具
第三节 常用的炊事机械
第三章 面点的原料和制作要领
第一节 面点的主要原料
第二节 面点的辅助原料
第三节 食品添加剂
第四节 面点的制作要领
第四章 面团调制的基础知识
第一节 水调面团
第二节 发酵面团
第三节 水油面团
第四节 油酥面团
第五节 蛋液面团
第六节 米食面团及其他糕面团
第五章 面条和面臊的制法
第一节 面条的几种制法
第二节 面汤和面臊的制法
第六章 制馅
第一节 馅的特点及其作用
第二节 咸馅制作
第三节 甜馅制作
第七章 面点的成型与成熟
第一节 面点成型的基本方法
第二节 面点的品种及成型成熟
二、煮三、炸四、炒五、烤六、烙、烘、煎
附录 粥

章节摘录

插图：（1）红曲米形状如碎米，外表呈棕红色，质轻脆，断面为粉红色，微有酸味，味淡，易溶于氯仿呈红色，溶于热水、酸、碱溶液，微溶于石油醚呈黄色，溶于苯中呈橘黄色。使用时应按照我国食品卫生标准规定为“正常生产需要”的使用量。（2）虫胶红酸它是一种溶于水溶液的虫胶色素。为鲜红色粉末，可溶于水、乙醇和丙二醇，但溶解度不大，而且温度愈高，在水中的溶解度愈小。最大使用量为0.1克/千克。（3）姜黄素它为晶体状，不溶于冷水，溶于乙醇、丙二醇，易溶于冰醋酸和碱溶液。在碱性时呈红褐色，在中性、酸性时呈黄色，有特殊芳香味。对蛋白质染着性强，能耐光、耐热，但耐铁离子性较差。在面点中按“正常生产需要”使用，在橘子汁中的用量为35克/千克。

2.食用合成色素食用合成色素是用人工方法合成的，它比天然色素色彩鲜艳，坚牢度大，性质稳定，着色力强，并能调制各种色调，成本低廉，使用方便。但合成色素很多属于煤焦油系统染料，无营养价值，大多数对人体有害，应该少用。面点中常用的四种食用合成色素介绍如下。

《川点制作技术》

编辑推荐

《川点制作技术》为四川教育出版社出版。

《川点制作技术》

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