

# 《中式面点技艺（烹饪专业）》

## 书籍信息

版次：1

页数：94

字数：150000

印刷时间：2006年12月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787040116489

丛书名：中等职业教育国家规划教材

## 内容简介

本书是根据教育部2001年颁布的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中主干课程《中式面点技艺教学基本要求》，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

本书共分7章，内容包括：绪论、面点制作基础知识、面团调制工艺、制馅技艺、成形技艺、成熟技艺、宴席面点的组合与运用等。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

## 目录

### 绪论

- 第一节 面点的地位和作用
- 第二节 我国面点制作的发展概况
- 第三节 我国面点的主要风味流派
- 第四节 面点分类及制作特点
- 第一章 面点制作基础知识
  - 第一节 面点制作工艺流程
  - 第二节 面点原料知识
  - 第三节 面点制作设备与工具
- 第二章 面团调制技艺
  - 第一节 水调面团调制技艺
  - 第二节 膨松面团调制技艺
  - 第三节 油酥面团调制技艺
  - 第四节 米粉面团的调制
  - 第五节 其他面团的调制
- 第三章 制馅技艺
  - 第一节 馅心概述
  - 第二节 咸馅制作
  - 第三节 甜馅制作
- 第四章 成形技艺
  - 第一节 成形基础技艺
  - 第二节 成形方法
- 第五章 成熟技艺
  - 第一节 成熟的意义和作用
  - 第二节 基本成熟法
  - 第三节 其他成熟法
- 第六章 宴席面点的组合与运用
  - 第一节 宴席面点的组配要求

第二节 全席面点的设计与配置

第三节 宴席面点的美化工艺

彩图

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)