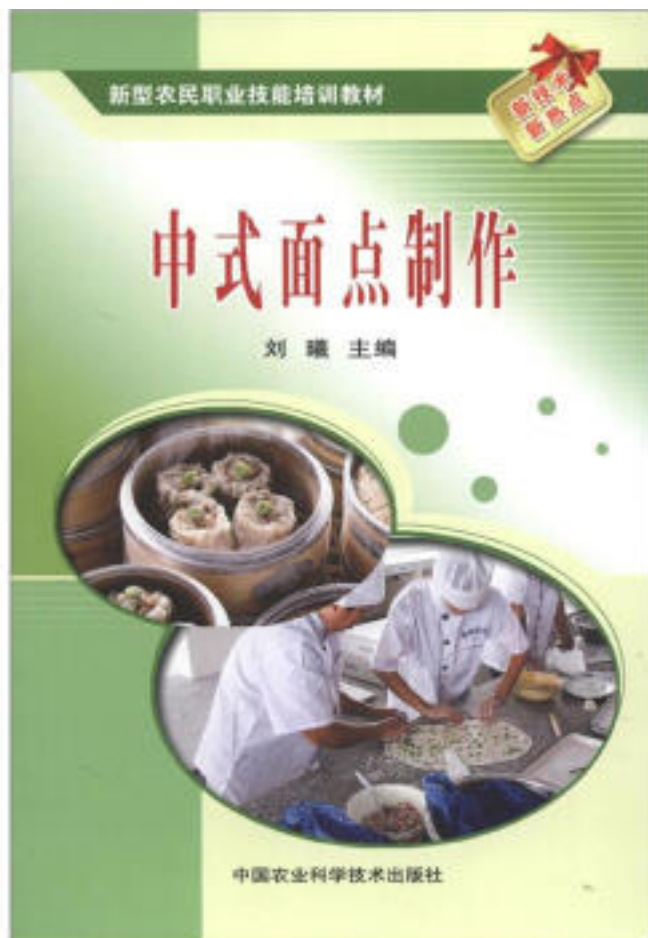


新型农民职业技能培训教材：中式面点制作



[新型农民职业技能培训教材：中式面点制作_下载链接1](#)

著者:刘曦 著，刘曦 编

[新型农民职业技能培训教材：中式面点制作_下载链接1](#)

标签

评论

本来想买面条的书 但是 里面好像不含面条的制作啊 供参考的目录 第一章 面点制作的基础知识 第一节 面点概述 第二节 面点的风味流派和特色 第三节 面点常用的设备与工具 第二章 面点制作的基本程序 第一节 面点制作程序 第二节

和面、揉面 第三节 搓条、下剂 第四节 制皮、上馅 第三章 面团调制 第一节 面团的分类
第二节 各类面团的成团原理 第三节 冷水面团制作实例 第四章 膨松面团 第一节
生物膨松法 第二节 化学膨松法 第三节 物理膨松法 第五章 制馅 第一节 馅心的作用
第二节 咸馅制作 第三节 甜馅制作 第四节 包馅比例 第六章 面点成型技术 第一节
抻、切、削、拨 第二节 叠、摊、擀、按 第三节 揉、包、卷、捏 第四节
钳花、模具、滚粘、镶嵌 第七章 熟制 第一节 面点熟制作用与导热方法 第二节
煮、蒸熟制技术 第三节 能保持原料的营养成分和形态 第四节 炸、煎熟制技术 第五节
烤制熟制技术 第六节 烙、微波熟制工艺 第八章 面点与宴席的组合原则 第一节
民族饮食习惯 第二节 面点组合的意义和运用 第三节 宴席面点配置要领 参考文献

[新型农民职业技能培训教材：中式面点制作_下载链接1](#)

书评

[新型农民职业技能培训教材：中式面点制作_下载链接1](#)