

理论+实践+经验

面点大师教您轻松做面点

面点制作 技术大全

杨春丽 主编

- 面点制作的设备和工具
- 常用原料选用知识
- 面点馅心
- 面点制作技术
- 面点的熟制
- 面点面团分类与调制
- 宴席面点设计



面点制作 技术大全

主 编 杨春丽
编著者 张 淼 汤卫东
吕 琦 金 岩



山东科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

面点制作技术大全/杨春丽主编. — 济南: 山东科学技术出版社, 2006. 10

ISBN 7-5331-4524-0

I. 面... II. 杨... III. 面点—制作
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 092575 号

面点制作技术大全

主 编 杨春丽

编著者 张 森 汤卫东

吕 琦 金 岩

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098071

印刷者: 山东鲁创彩印有限公司

地址: 莱芜市方下镇工业园

邮编: 271125 电话: (0634)6613222

开本: 787mm×960mm 1/16

印张: 30

字数: 600 千

版次: 2006 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 7-5331-4524-0

TS · 228

定价: 39.00 元



杨春丽简介

杨春丽，1953年5月生于济南。现为济南大学旅游学院烹饪与营养教育专业面点教师；全国餐饮业国家一级评委；中国面点大师；山东烹饪特级大师；面点高级技师；国家职业技能竞赛裁判员。曾任“全国少数民族风味名吃”大赛评审委员；全国优质产品“金鼎奖”大赛评审委员；第四届全国烹饪技术比赛评委。其作品曾获得中国商业部优质产品“金鼎奖”。由她制作的“奶油金丝球”被中国烹饪协会命名为“中国名点”，并获得“金厨奖”。





彩图 1 状元饺



彩图 2 四喜蒸饺



彩图 3 青菜蒸饺



彩图 4 盘丝饼



彩图 5 龙须面



彩图6 龙须球



彩图7 素盒



彩图8 油旋



彩图9 鸡丝馄饨



彩图10 细馓子



彩图 11 鲜肉糯米烧卖



彩图 12 莲花卷



彩图 13 荷叶卷

彩图 14 蝴蝶卷



彩图 15 菊花卷



彩图 16 双色卷



彩图 17 葱油卷



彩图 18 豆沙佛手包



彩图 19 莲蓉刺猬包



彩图 20 紫菜糯米卷



彩图 21 蛋奶玉液包



彩图 22 豆沙寿桃



彩图 23 五仁包



彩图 24 葫芦包



彩图 25 群鱼戏绿水



彩图 26 银丝卷 (甜)



彩图 27 友谊糕



彩图 28 开花馒头



彩图 29 清蛋糕



彩图 30 树根蛋糕



彩图 31 奶油曲奇



彩图 32 芝麻桃酥



彩图 33 泡夫鹅



彩图 34 鲜奶圆泡夫



彩图 35 白皮酥



彩图 36 苹果酥



彩图 37 豆沙佛手酥



彩图 38 金钱元宝酥



彩图 39 红梅酥



彩图 40 兰花酥



彩图 41 酥盒



彩图 42 眉毛酥饺



彩图 43 马蹄酥



彩图 44 萝卜丝酥饼
(火腿萝卜酥饼)



彩图 45 菊花酥饼



彩图 46 小鹅酥



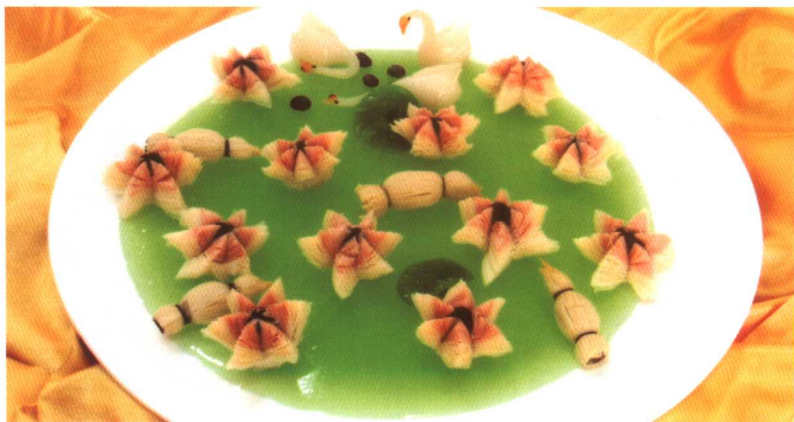
彩图 47 寿桃酥



彩图 48 蝙蝠酥



彩图 49 海棠酥



彩图 50 荷花酥



彩图 51 梅花酥



彩图 52 燕鱼酥



彩图 53 青蛙酥



彩图 54 金鱼酥



彩图 55 菊花争艳



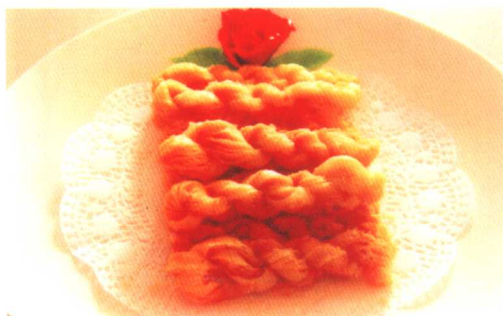
彩图 56 玉兰酥



彩图 57 核桃酥



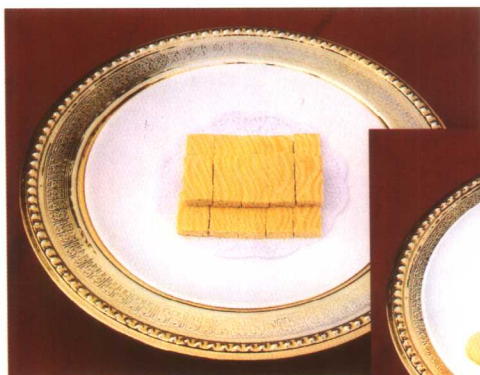
彩图 58 岭南酥蛋挞



彩图 59 千层麻花



彩图 60 月牙酥



彩图 61 蛋香酥



彩图 62 椰蓉酥饼干



彩图 63 马赛克饼干



彩图 65 奶油松酥小花篮



彩图 64 苹果烤排