

<<烘焙食品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品生产技术>>

13位ISBN编号：9787030135988

10位ISBN编号：7030135989

出版时间：2004-8-1

出版时间：科学出版社

作者：贡汉坤

页数：249

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：<http://www.tushu007.com>

<<焙烤食品生产技术>>

内容概要

《焙烤食品生产技术》是按照高等职业教育食品类专业规定的职业培养目标编写的。

《焙烤食品生产技术》面向焙烤食品生产第一线，突出综合职业能力和实践能力的培养，并充分突出教材的实用性，能适应《烘焙工国家职业标准》三、二级（高级工、技师）技能培训的教学要求。同时还反映出在焙烤食品生产中所推广、应用的新知识、新技术、新工艺、新方法、新标准和新动态。

其主要内容包括焙烤食品常识，焙烤食品生产用原辅材料基本知识，面包生产工艺，中式面点生产工艺，西式面点生产工艺，饼干生产工艺，方便食品生产工艺等。

《焙烤食品生产技术》适合高等职业教育食品类专业、农产品加工专业学生选用。

<<烘焙食品生产技术>>

书籍目录

第1章绪论1.1 概述1.2 我国焙烤食品的生产现状1.3 焙烤食品工业的发展动态和趋势第2章原料2.1 面粉2.2 糖2.3 油脂2.4 水2.5 疏松剂2.6 乳制品2.7 蛋制品2.8 改良剂2.9 淀粉2.10 食盐2.11 香料2.12 色素第3章面包的生产工艺3.1 概述3.2 面包的基本生产工艺3.3 面包的特殊生产工艺第4章饼干的生产工艺4.1 饼干的分类4.2 韧性饼干的生产工艺4.3 酥性饼干的生产工艺4.4 发酵(苏打)饼干的生产工艺4.5 其他类型饼干的生产工艺4.6 饼干制作实例第5章面点的生产工艺5.1 概述5.2 糕点的生产工艺5.3 糕点加工器具及设备5.4 糕点生产实例5.5 糕点质量(感官)标准及要求第6章蛋糕的生产工艺6.1 概述6.2 清蛋糕的生产工艺6.3 油蛋糕的生产工艺6.4 槭风蛋糕的生产工艺6.5 裱花蛋糕的生产工艺6.6 蛋糕的质量标准及要求第7章月饼的生产工艺7.1 概述7.2 月饼的基本生产工艺7.3 酥皮月饼的生产工艺7.4 糖浆皮月饼的生产工艺7.5 油糖皮月饼的生产工艺7.6 其他月饼的生产工艺7.7 月饼生产的主要设备第8章方便与休闲食品的生产工艺8.1 方便面生产概述8.2 方便米饭的生产工艺8.3 谷物早餐食品的生产工艺第9章焙烤食品生产安全卫生9.1 焙烤食品卫生管理规范9.2 焙烤食品厂卫生规范9.3 HACCP系统在糕点生产中的应用参考文献

<<烘焙食品生产技术>>

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:<http://www.tushu007.com>