

<<实用中西糕点生产技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<实用中西糕点生产技术与配方>>

13位ISBN编号：9787122002174

10位ISBN编号：7122002179

出版时间：2007-5

出版时间：化学工业出版社

作者：刘清

页数：208

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>

<<实用中西糕点生产技术与配方>>

内容概要

《实用中西糕点生产技术与配方》主要阐述了中西糕点生产的相关知识，介绍了大量糕点生产中的细节，剖析了糕点生产过程中出现的质量问题，并给予解决方法。

同时，书中附有大量中西糕点的生产配方，这些配方都经过了作者的亲自试验，实用性很强。

《实用中西糕点生产技术与配方》文字简练，注重细节，很值得一读，可作为从事糕点生产的相关人员的参考书。

<<实用中西糕点生产技术与配方>>

书籍目录

绪论 一、中西糕点的定义及分类 二、中西糕点的质量标准第一章 原料及设备 第一节 原辅料一、面粉二、油脂三、酵母四、糖及糖浆五、食盐六、蛋七、牛奶与奶粉八、面团改良剂九、水十、辅助剂十一、香精香料十二、淀粉 第二节 机械设备及模具 一、面粉清理筛 二、制冰机 三、和面机 四、面团分块机 五、方包整型机 六、冷库 七、醒发室 八、烘烤炉 九、开酥机 十、打蛋机 十一、几种特殊设备 十二、制作中西糕点的模具和工具 十三、包装机及其他设备第二章 面包的生产工艺及配方第一节 面包的分类及其质量标准 一、面包的分类 二、面包的质量标准第二节 面包的生产工艺一、直接法二、中种法三、丹麦面包生产工艺四、烫种面包生产工艺第三节 咸面包的制作及配方一、咸方包二、三明治三、牛奶方包四、主食咸面包五、法式面包第四节 甜面包的制作及配方一、酥皮类面包二、奶王面包三、叉烧面包四、豆沙面包五、香芋面包六、肠仔面包七、肉松面包八、苹果面包九、香葱肉松面包 第五节 几种特殊面包的生产工艺及配方 第六节 吐司面包的制作及配方 第七节 面包生产常见质量问题及分析 第八节 面包生产创新的几种途径 第三章 蛋糕的生产工艺及配方第四章 中西酥饼的生产工艺及配方第五章 几种典型中式糕点的生产工艺及配方参考文献

<<实用中西糕点生产技术与配方>>

编辑推荐

本书主要阐述了中西糕点生产的相关知识，介绍了大量糕点生产中的细节，剖析了糕点生产过程中出现的质量问题，并给予解决方法。

同时，书中附有大量中西糕点的生产配方，这些配方都经过了作者的亲自试验，实用性很强。本书文字简练，注重细节，很值得一读，可作为从事糕点生产的相关人员的参考书。

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>