

<<烘焙食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787122005991

10位ISBN编号：7122005992

出版时间：2007-7

出版时间：化学工业出版社

作者：高晗

页数：250

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>

## <<烘焙食品加工技术>>

### 内容概要

本教材是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

本教材介绍烘焙食品生产用原辅料、加工工艺与原理、生产中常见质量问题与处理方法、包装与储藏措施、品质保持技术，并介绍了一些烘焙食品的实用配方与加工技术。

重点介绍了面包、饼干、蛋糕、月饼、糕点的加工原理与技术，并对不同烘焙食品的加工原理和生产中出现问题的原因与解决问题的方法进行了阐述。

本书适合作为中职食品类专业的教学用书，也可作为食品企业技术人员和技术工人的参考用书。

## <<焙烤食品加工技术>>

### 书籍目录

第一章 概述 第一节 焙烤食品的概念和历史 第二节 焙烤食品的分类 第三节 我国焙烤食品的现状和发展前景 复习题 第二章 焙烤食品原料 第一节 面粉 第二节 糖 第三节 油脂 第四节 蛋制品 第五节 乳及乳制品 第六节 膨松剂 第七节 食盐 第八节 水 第九节 其他辅料及添加剂 复习题 第三章 饼干生产工艺 第一节 概述 第二节 饼干的生产工艺流程 第三节 饼干的配方 第四节 面团调制 第五节 饼干成型 第六节 饼干的焙烤、冷却与包装 第七节 杂粮饼干的制作实例 复习题 第四章 面包生产工艺 第一节 概述 第二节 面包生产工艺流程 第三节 面包配方设计与表示方法 第四节 面团的调制 第五节 面团的发酵 第六节 面团的整形与醒发 第七节 面包的烘烤、冷却与包装 第八节 面包储存技术 第九节 面包生产实例 复习题 第五章 蛋糕生产工艺 第一节 概述 第二节 普通型蛋糕 第三节 调理型蛋糕 复习题 第六章 月饼生产工艺 第一节 概述 第二节 月饼生产工艺 第三节 广式月饼 第四节 苏式月饼 第五节 京式月饼 第六节 潮式月饼 第七节 其他 第八节 月饼的质量标准 复习题 第七章 其他糕点生产工艺 参考文献

<<烘焙食品加工技术>>

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>