第一图书网, tushu007.com

<<馒头生产技术>>

图书基本信息

书名：<<馒头生产技术>>

13位ISBN编号：9787122138538

10位ISBN编号：7122138534

出版时间：2012-7

出版时间：化学工业出版社

作者：刘长虹 编

页数：192

字数：167000

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

内容概要

本书主要包括馒头的生产原料、基本生产工艺与设备、不同发酵方法、质量鉴定与分析以及花色品种生产技术等。
重点论述馒头生产的基本理论和关键操作技术，并且介绍了传统的方法和最先进的技术设备，较详细地探讨了生产过程中易出现的问题及其解决方法。

本书作为一本专门涉及馒头的书籍，可为馒头工业化提供技术支持，并且可供面食加工、面粉加工、面粉改良剂生产等企业的技术人员和研发人员阅读，也是相关研究人员和大专院校学生参考书。

第一图书网, tushu007.com

<<馒头生产技术>>

书籍目录

第一章绪论1
第一节馒头的基本概念与特点1
一、馒头的基本概念1
二、馒头的特点1
三、馒头与面包的区别2
第二节馒头的起源和发展4
一、馒头的起源4
二、馒头加工技术的发展6
第三节馒头的种类8
一、 实心馒头8
二、 花卷10
三、包子11
四、 蒸糕12
五、 锅贴馒头13
第四节馒头的生产现状与发展趋势13
第二章馒头的主要原料17
第一节小麦粉17
一、小麦粉中的各种化学成分17
二、小麦面粉类别与等级标准20
三、馒头专用粉指标21
第二节酵母22
一、酵母的形态和增殖22
二、酵母在面食中的工艺性能23
三、酵母的种类与特点24
四、酵母的选购与使用25
第三节水28
一、水质的概念28
二、水质与面团质量的关系30
三、水在蒸馒头中的作用31
第三章馒头的基本生产工艺与设备32
第一节馒头的生产原理与工艺过程32
一、馒头生产的基本原理32
二、馒头加工工艺过程32
第二节配料与和面33
一、和面的基本原理与工艺要求33
二、和面设备42
三、原料准备和投料原则44
四、和面操作与故障分析47
五、和面机的维护和保养49
第三节面团发酵50
一、面团发酵原理50
二、面团发酵过程中的酸度变化53
三、面团发酵过程中的风味物质的形成55
四、面团发酵过程中的流变学及胶体结构的变化56
五、影响面团发酵的因素56

六、发酵过程的控制与调节59
七、发酵的工艺条件和成熟标准60
第四节成型与整形61
一、馒头机成型61
二、揉面与手工成型64
三、整形71
四、排放72
第五节面坯醒发73
一、醒发目的73
二、醒发设备和条件控制74
三、醒发适宜程度及判断78
四、决定醒发程度的因素78
第六节馒头蒸制79
一、蒸制理论79
二、蒸制设备类型84
三、蒸制条件的控制85
第七节冷却与包装87
一、冷却87
二、包装89
第八节速冻馒头生产91
一、速冻包子92
二、速冻馒头生坯94
三、速冻馒头成品96
第九节不同馒头生产线介绍98
一、单机组合式馒头生产线98
二、智能仿生馒头生产线101
三、醒蒸连续生产线104
第四章馒头的发酵方法107
第一节传统发酵剂107
一、传统发酵剂与酵母的比较107
二、酵子的加工与应用109
三、老面头介绍112
四、发酵剂的发酵力测定方法114
第二节一次发酵法117
一、一次发酵法的特点117
二、一次发酵法的生产技术119
第三节二次发酵法120
一、二次发酵法的特点120
二、二次发酵法的基本技术122
第四节过夜老面面团发酵法123
一、老面发酵法的特点123
二、老面发酵法生产技术要点126
第五节面糊发酵法130
一、面糊发酵法的特点130
二、生产工艺过程132
三、生产技术要点133
第六节酒曲发酵法133

第一图书网, tushu007.com

一、适合于馒头生产的酒曲134
二、酒曲发酵法特点135
三、生产工艺与配方135
第五章馒头常见质量问题及其解决办法137
第一节改善风味137
一、影响风味的因素138
二、解决办法139
第二节内部结构及口感141
一、馒头内部孔洞不够细腻141
二、馒头发黏无弹性141
三、馒头过硬不虚142
四、馒头底过硬142
五、馒头过虚，筋力弹性差142
六、馒头层次差或无层次142
第三节白度的提高143
一、影响馒头白度的因素143
二、提高馒头白度的措施145
第四节色斑的出现及防治146
一、色斑出现的原因146
二、防治方法147
第五节外表光滑度148
一、裂口148
二、裂纹149
三、表面凹凸149
四、起泡149
五、表面粗糙暗斑150
第六节萎缩出现的原因及防治150
一、馒头萎缩的定义及分类150
二、馒头萎缩产生的原因153
三、解决方法155
第七节馒头的腐败与预防156
一、馒头易腐败变质的原因156
二、馒头腐败的特征157
三、馒头腐败的预防158
第六章馒头的质量鉴定与分析161
第一节馒头质量标准161
一、感官质量要求161
二、理化指标161
三、卫生指标162
四、生产加工过程的技术要求162
五、馒头产品质量判定规则163
第二节馒头成分特点及分析163
一、馒头成分特点163
二、馒头的营养成分分析166
第三节馒头的品质评定方法167
一、馒头理化指标的测定167
二、馒头卫生指标的测定170

三、馒头的感官评价171
第七章馒头花色品种加工方法174
第一节实心馒头类174
一、主食白面馒头174
二、杂粮馒头177
三、点心馒头179
第二节花卷类181
一、马鞍卷181
二、玉米夹心卷181
三、葱花金银卷182
四、薯面花卷182
五、巧克力花卷183
六、鸳鸯卷184
第三节包子185
一、甜馅包子185
二、咸馅包子187
参考文献191

章节摘录

版权页： 插图： 3.酵子的应用 酵子在产气发酵方面与酵母作用基本相同，除添加量外其使用方法也大同小异，不过相对酵母的使用酵子显得更为灵活。
（1）添加方法 酵子发酵的主要菌体是酵母菌，致使酵子的添加方法与酵母相似，同样受到温度的影响，此部分可参考酵母添加方法部分。
另外，酵子一般为块状或团状，酵子的这些形态决定酵子不能直接加入面团中，在使用前需要经过处理。
方法是将酵子掰成小块，在温水中浸泡至完全散开无肉眼可见颗粒。
有条件的话可以研碎或压碎，然后在清水中浸泡几分钟即可。
这样做的目的是一方面使块状酵子变为粉末状溶解在水中，有利于与面团混合均匀，另一方面，放入温水可对酵子中的菌体进行活化，使休眠的菌体苏醒过来，更快进入工作状态。
（2）添加量 由于酵子是多菌体混合发酵，单位质量的酵子与酵母相比，所含酵母菌的数量相差较大，因此，酵子的添加量是酵母的4～6倍，甚至更高。
酵子中主要发酵菌体是酵母菌，决定了酵子的添加量依然会受到温度、渗透压等的限制，其影响与酵母相同。
酵子中除了含有酵母菌外，同时含有大量的霉菌、细菌，这些菌体在发酵的同时可分解淀粉，为酵母菌生长提供能源，因此利用酵子发酵面团可以不需要额外加入糖作为酵母补充能源。
（3）酵子馒头生产 由于酵子发酵力偏低，短时间发酵不能达到馒头醒发要求，因此，利用酵子制作馒头时常采用面糊发酵法或老面发酵法。
馒头制作方法与酵母发酵法类似，区别在于酵子的添加量可根据实际需要调节，一般取面粉总量的1%～2%。
老面头，顾名思义，从发酵透的面团上揪下个“头”（一小团面），经过长时间放置即成为老面头。
传统的制作方法为：在蒸制馒头时，将发酵剂（不包括化学发酵剂）加入面粉后和好并发酵一段时间后的面团（撕开面团，内部有浓密的孔洞），取其中约拳头大小一块面团置于面缸里放置，这拳头大小的面团即为老面头。
也可以将面头阴干后贮存。
由于我国历史悠久，地域辽阔，老面头的制作也会因地域不同而略有差异，但其本质是相同的。

第一图书网, tushu007.com

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