

<<烘焙食品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品工艺学>>

13位ISBN编号：9787308029094

10位ISBN编号：7308029093

出版时间：2001-12

出版时间：浙江大学出版社

作者：沈建福 编

页数：162

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>

## &lt;&lt;烘焙食品工艺学&gt;&gt;

## 内容概要

随着社会的发展、农业与食品科技的进步，我国人民已经迎来了“饱食时代”。食物丰富不仅使人们淡忘了饥荒的忧患，甚至还给食物生产者平添了越来越多“过剩”的压力。于是发展粮食加工、推进主食工业化生产成为当前的热门话题。在世界绝大多数国家，无论在人们的主食还是副食品中，焙烤食品都占有十分重要的位置。我国焙烤食品也进入了大发展的时期。

人类食品文化的历史，几乎就是粮食文化的历史。无论是在古埃及的金字塔中，还是在我国古代遗迹中，都展现了多彩的焙烤食品文化。人类钟爱焙烤食品首先是因为它营养丰富。从营养学角度分析，粮谷类食品是人类最重要的营养源，以小麦粉制品为中心的焙烤食品又在谷类食物中占有突出地位。

而且，多数焙烤食品都适合添加各种富有营养的食物原料。因此，在西方国家，焙烤食品的代表——面包，几乎成了食物和粮食的代名词。

焙烤食品不仅营养丰富，而且更具有其他食品难以比拟的加工优势。小麦粉特有的面筋成分使得以其为主要原料的焙烤食品，不但可以加工成花样繁多、风格各异的形式，而且由于其面团的可操作性、烘烤胀发性、成品保藏性和食用方便性等特点，使它成为人类进入工业化时代以来，最有影响的工业化主食品。

早在1870年，伴随着工业革命，西方国家就开发出了面包和面机，1880年发明了面包整型机，1888年出现了面包自动烤炉。尤其是在20世纪40年代，人们对以面包、饼干为代表的焙烤食品的开发，已不限于生产操作的机械化和自动化，而是扩展到以提高食品品位和质量为中心的生产工艺的开发，逐步建立了对产品品质控制和评价的质量测试系统。

同时，对其发酵工艺和添加剂的研究也取得进展，使得焙烤食品加工不再是家庭主妇或作坊面包师的手艺，它已经发展成为涉及许多学科，可以指导生产实践的一门科学。

欧美等国18世纪的工业革命和第二次世界大战后的经济发展，都曾伴随着面包生产工艺的革命性进步。

我国正处在迎接新时代的巨大变革时期，焙烤食品加工业的发展无疑会更加令人注目。

我国焙烤食品近年不管是加工工艺方面，还是从品种方面，都有了较大的进步；但也存在着一些不容忽视的问题，如它在人们日常饮食中还未占到应有的地位，与世界其他国家相比，无论是加工技术、成品质量，还是生产规模、花色品种方面，均有较大差距。

其中，尤以科研和技术上的差距比较突出；另外，我们对我国的传统焙烤食品也研究得不够。要使焙烤食品在我国有进一步的发展，不但要学习和引进外国的焙烤食品加工技术，更要研究适合我国国情的焙烤食品。

## &lt;&lt;烘焙食品工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述第一节 焙烤食品的特点和范围第二节 焙烤食品的发展概况第二章 面包生产原辅料第一节 面粉第二节 酵母第三节 水第四节 食盐第五节 糖第六节 油脂第七节 乳及乳制品第八节 蛋及蛋制品第九节 添加剂第三章 有关烘焙的基本计算第一节 烘焙百分比第二节 面团内用水量计算第三节 发酵面团温度控制第四章 面包生产工艺第一节 概述第二节 搅拌第三节 发酵第四节 面团制作第五节 醒发第六节 面包的烘烤第七节 面包的冷却与包装第五章 面包生产方法第一节 一次发酵法第二节 二次发酵法第三节 快速法第四节 使用母面团的二次发酵法第六章 蛋糕生产第一节 蛋糕生产原辅料第二节 蛋糕生产工艺和分类第三节 各类蛋糕的配方与制作第四节 中式蛋糕简介第七章 西点制作第一节 起酥类第二节 茶酥类第三节 松饼(帕夫酥皮点心)类第四节 小西饼类第五节 气鼓类(烫面类点心)第六节 派第八章 中式糕点生产第一节 概述第二节 中式糕点的加工工艺流程第三节 原料的选择和处理-第四节 中式糕点面团(面糊)的调制技术第五节 成型技术第六节 熟制技术第七节 冷却技术第八节 装饰技术第九节 各类糕点制作技术第九章 饼干生产第一节 饼干的分类与生产配方第二节 面团的调制第三节 饼干的成型第四节 饼干的烘烤第五节 饼干的冷却与包装第十章 休闲食品生产第一节 概述第二节 挤压膨化型谷类休闲食品第三节 焙烤油炸型谷类休闲食品第四节 薯类休闲食品第五节 豆类与坚果类休闲食品

<<烘焙食品工艺学>>

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>