第一图书网, tushu007.com

<<软冰淇淋生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<软冰淇淋生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501962419

10位ISBN编号：7501962413

出版时间：2008-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘梅森 编

页数：160

字数：139000

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

第一图书网, tushu007.com

<<软冰淇淋生产工艺与配方>>

内容概要

本书从软冰淇淋生产全过程的原辅料作用原理、生产工艺，配方、制作方法、品质检验、HACCP食品安全措施等方面进行系统阐述，具有很强的实际操作性。

第一图书网, tushu007.com

<<软冰淇淋生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章　概述　第一节　软冰淇淋的特点　第二节　软冰淇淋现状与发展趋势第二章　软冰淇淋原辅料及其应用原理　第一节　乳与乳制品　第二节　植物油脂　第三节　甜味料　第四节　稳定剂、乳化剂及复合乳化稳定剂　第五节　香精和香料　第六节　着色剂　第七节　酸度调节　剂　第八节　水果　第九节　蔬菜　第十节　植物蛋白　第十一节　低乳糖乳粉与脱盐乳清粉　第十二节　咖啡、可可粉与巧克力制品　第十三节　其他第三章　软冰淇淋预拌料生产工艺　第一节　软冰淇淋粉　第二节　软冰淇淋液体料浆第四章　软冰淇淋机及软冰淇淋制作方法　第一节　软冰淇淋机　第二节　软冰淇淋制作方法第五章　软冰淇淋配方　第一节　奶味软冰淇淋　第二节　水果味软冰淇淋　第三节　蔬菜味软冰淇淋　第四节　保健型软冰淇淋　第五节　茶味软冰淇淋第六章　软冰淇淋生产品质与安全控制　第一节　HACCP简介　第二节　软冰淇淋生产中的HACCP要求第七章　软冰淇淋质量检验　第一节　理化检验　第二节　微生物检测附录　中华人民共和国软冰淇淋行业标准（SB/T10418—2007）参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第一章　概述　　第一节　软冰淇淋的特点　　软冰淇淋为普通冰淇淋的一个品种，产生于19世纪30年代，并奠定了后来Dairy Queen这一连锁冰品品牌的基础。
Tastee—Freez是19世纪40年代出现的另一个冰品连锁品牌。
这些早期品牌经营者与原先的普通冰淇淋经营者共同在市场上向消费者出售各自韵冰淇淋，逐渐地，很多小地方的经营者以及小企业主也开始加入生产或经营这种新奇的“软冰淇淋”，或者称作“冷冻奶油”状的冰淇淋，再后来开发了许多种配方。
软冰淇淋品种花样很多，但最根本的还是那种没有经过冷冻固化就直接从凝冻机里取来食用的甜品。
　　软冰淇淋的形体比一般通过冷链销售的硬冰淇淋要软。
软冰淇淋与硬冰淇淋主要有如下几点差异：　　（1）软冰淇淋中心温度一般为-5℃左右，而硬冰淇淋的中心温度一般为-15℃左右。
　　（2）软冰淇淋一般是现制现卖，前店后厂式，而硬冰淇淋则需要经过包装后，再经过冷冻硬化，抽样检验合格后才可出厂销售。
　　（3）软冰淇淋可以根据消费者需求随时变换花样，只要在软冰淇淋上加一些水果、干果仁、巧克力碎屑、果酱等进行裱饰，随时制作出各种风味的产品，而硬冰淇淋则没这么容易变换花色。
　　（4）生产软冰淇淋的投资少，占地面积小，见效快，效益高，风险小，而生产硬冰淇淋则设备投资大，而且需要厂房等，风险高，投资回收见效慢。
　　（5）软冰淇淋膨化率一般只有40%左右，而硬冰淇淋膨化率则通常在100%左右。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《软冰淇淋生产工艺与配方》作者蔡云升自从上世纪80年代从事冰淇淋的研究与开发，几十年来为企业举办了多期冰淇淋培训班和技术交流讲座，走遍了全国各地。
在为企业讲学服务的同时，结交了很多朋友，学到了很多生产实践经验，提高了业务水平。
在此期间，也考察了美国、英国、日本等发达国家的冰淇淋生产，开阔了视野。
尤其是最近参观了伊利、蒙牛等乳制品生产企业，目睹了我国冷饮的成长与发展，我国冷饮行业发生了巨变。

第一图书网, tushu007.com

<<软冰淇淋生产工艺与配方>>

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