第一图书网, tushu007.com

<<焙烤食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<焙烤食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787501970681

10位ISBN编号：7501970688

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈平，陈明t　主编

页数：164

字数：267000

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

党的十六大以来，党中央国务院从全面落实科学发展观和构建社会主义和谐社会的战略高度，坚持优先发展教育，大力实施科教兴国战略和人才强国战略，把职业教育作为经济社会发展的重要基础和教育工作的战略重点，出台了一系列加快发展职业教育的政策，采取了一系列加快发展职业教育的措施，推动我国职业教育进入了一个新的发展阶段。
就目前中等职业教育的规模来看，已经占到了我们国家高中阶段教育总体规模的一半。
同时，我们在改革和发展职业教育的思路方面越来越清晰。
一是，我们明确要发展中国特色的职业教育，要走中国特色职业教育发展之路；二是，我们明确以服务为宗旨，以就业为导向的办学方针；三是，我们现在正在推进工学结合、校企合作的人才培养模式；四是，在教育教学方面，我们提到“两加强”：加强学生的职业道德教育、加强学生的职业技能训练培养。
为了适应这种形势，中国轻工业出版社于2007年5月在广州召开了“全国中等职业教育食品类专业教学暨教材建设研讨会”，与会代表交流了目前食品类专业教学中存在的问题，提出了新形势下食品类专业教材编写的思路。
经过会上和会下反复的沟通，确定了需要重新编写的食品类专业“中等职业教育规划教材”名称及其目录。
这一套教材的特点是：
1. 进行了课程的整合，比如将食品化学、食品生物化学和高中的有机化学、无机化学知识整合为《食品生物化学》，使学生在初中“化学”、“生物”课程的基础上，也能理解食品生物化学的内容。
2. 注意了各门课程内容的衔接，尽量使各门教材的内容不出现重复。
3. 根据中职学生的特点进行了理论知识的压缩，争取以浅显易懂的文字将紧跟科技发展的专业知识传授给学生。
4. 注重学生职业技能的训练和培养，每门教材中均安排大量实验和实训。
这样，本套教材就在大大压缩课时数的基础上，仍然保持了专业知识结构的完整性。
本书是食品类专业“中等职业教育规划教材”中的一本。
焙烤食品是与人民群众息息相关的一大类食品，焙烤食品业是一个从业人员众多、厂房店铺遍布城市乡镇的行业。
为这个行业培养从业人员，是开设“食品专业”的中职学校的任务，也是本书编写目的之一。

<<焙烤食品加工技术>>

书籍目录

第一章 焙烤食品概况　一、焙烤食品的地位及分类　二、焙烤食品行业的发展及问题　三、本课程学习要求与方法 第二章 面包加工技术 第一节 面包生产设备及原材料　一、面包生产设备及工具　二、面包生产原材料　第二节 面包生产方法　一、面包生产方法　二、面包生产工艺　第三节 典型面包制作　习题第三章 蛋糕加工技术　第一节 蛋糕生产设备及原材料　一、蛋糕生产设备及工具　二、蛋糕生产原材料　第二节　乳沫类蛋糕　一、海绵蛋糕　二、天使蛋糕　第三节 面糊类蛋糕　一、配方　二、生产工艺　三、制作实例　四、产品质量分析　第四节 戚风蛋糕　一、配方　二、生产工艺　三、制作关键　四、产品质量分析　第五节 木司蛋糕　一、制作实例一　二、制作实例二　三、制作实例三　四、制作实例四　第六节　装饰蛋糕　一、蛋糕装饰材料及使用　二、装饰的作用　三、装饰的类型及方法　四、装饰的基本要求　五、创意蛋糕的装饰技巧　习题 第四章 其它焙烤食品加工技术　第一节　清酥类　一、原料的选用　二、制作工艺　三、制作实例　四、产品质量分析　第二节　混酥类　一、原料的选用　二、制作工艺　三、制作实例　第三节　泡芙　一、制作工艺　二、产品质量控制　第四节 月饼　一、月饼的特点及分类　二、酥皮月饼　三、糖皮月饼　四、月饼变质原因分析及预防措施　习题 第五章 饼干生产工艺　第一节 饼干的分类及原料选择　一、饼干的分类　二、饼干原料的选择 第二节 韧性饼干生产工艺　一、韧性饼干的配方 ……附录参考文献

章节摘录

插图：第一章 焙烤食品概况一、焙烤食品的地位及分类1．焙烤食品的地位焙烤行业在食品工业中占有重要地位，目前我国的焙烤食品行业基本形成了独资、合资、国有、民营、私企等多种形式并存的格局。
从发展趋势看，还有逐步增强的势头。
各类焙烤产品均有其销售市场和消费群体。
随着中国经济的进一步发展，消费者对焙烤食品的需求也13益呈现出高品位、高质量的要求，这对焙烤食品行业提出了更高的要求。
许多焙烤食品企业通过了诸如QS、ISO和HAC—CP等专业标准体系的认证，产品包装形式更加新颖，品牌意识不断增强，重视对品牌及产品的广告宣传、市场开发和培育。
2007年焙烤食品行业工业总产值在520亿元左右。
随着焙烤食品在中国市场的健康发展，预计到2010年焙烤食品行业将会达到750亿元人民币的产值规模，行业保持高速增长态势。
2.焙烤食品的分类 焙烤食品是食品中的一大门类，焙烤食品主要包括面包、蛋糕、糕点、饼干等几大类，焙烤食品的基础原料为谷物。

编辑推荐

《焙烤食品加工技术》是由中国轻工业出版社出版的。

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