

<<烘焙食品工艺与实训>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品工艺与实训>>

13位ISBN编号：9787564508418

10位ISBN编号：7564508418

出版时间：2012-8

出版时间：朱珠 郑州大学出版社 (2012-08出版)

作者：朱珠 编

页数：264

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>

<<烘焙食品工艺与实训>>

内容概要

《普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材：烘焙食品工艺与实训》共分7章，根据食品专业人才培养目标的要求，精简、重组并整合教学内容，注重理论联系实际，从原材料的选择及分析入手，采用必要的生产加工实例进行教学，并在前5章配以实训项目，以“掌握基础理论知识、强化实践性训练、突出实效”为原则，提高学生在实际工作岗位的适应性。

<<烘焙食品工艺与实训>>

书籍目录

第0章绪论 0.1烘焙食品概念 0.2烘焙食品的分类 0.3烘焙食品的历史 0.4烘焙食品现状及发展 第1章烘焙食品用料 1.1小麦粉 1.2油脂 1.3糖 1.4蛋制品 1.5乳及乳制品 1.6疏松剂 1.7酵母 1.8水 1.9其他烘焙食品用料 1.10着色剂 第2章面包生产工艺与实训 2.1概述 2.2面包加工工艺 2.3面包的质量标准 2.4面包加工技能综合实训 第3章饼干生产工艺与实训 3.1概述 3.2饼干加工工艺 3.3饼干质量标准 3.4饼干加工技能综合实训 第4章蛋糕生产工艺与实训 4.1蛋糕加工工艺 4.2典型蛋糕加工实例 4.3蛋糕的质量标准及要求 4.4蛋糕加工技能综合实训 第5章其他糕点生产工艺与实训 5.1概述 5.2糕点的加工工艺流程 5.3各类面团调制技术 5.4装饰技术 5.5糕点加工技能综合实训 第6章烘焙企业管理 6.1烘焙企业机构 6.2烘焙企业岗位工作规范 6.3烘焙企业生产计划 6.4烘焙食品生产流程安排 6.5烘焙企业的成本核算与控制 6.6烘焙企业质量安全管理 第7章烘焙食品新产品开发 7.1新产品开发概述 7.2新产品开发的途径和方法 7.3新产品开发的设计 7.4新产品开发的评审 附录1常用烘焙术语 附录2世界主要国家的风俗礼节和饮食习俗 附录3饼店行业生产技术管理规范（试行） 附录4西式糕点的质量检验方法（GB3866-83） 附录5中式糕点的质量检验方法（GB3865-83） 参考文献

<<烘焙食品工艺与实训>>

章节摘录

版权页：插图：伞形：转动部分为一巨大的圆锥面，面团由下向上，沿周围固定槽滚动。

伞形又分为美式和欧式，美式的圆锥面坡度小，欧式圆锥面坡度大；美式滚圆轨槽只有2/3圆周，而欧式为2周；美式适于大的面块，欧式和钵形适于较小面块。

钵形：旋转面像一个碗，沿碗面内部有一条螺旋而上的固定轨槽，分割后的面团不断送入固定轨槽下部，当旋转面转动时，被分割的面团，由于摩擦，会一边被滚动，一边沿槽而上，形成球形和光滑表面。

滚筒形：相当于使伞形滚圆机的小端直径加大，即上下直径差小的滚动面的滚圆机。

平面传送带型：由传送带的向前运动和与带运动方向成一定角度的固定轨槽对面团的摩擦完成滚圆。

(3) 造型与装饰的要求 面包的造型、结构、装饰、色彩等都是一种实用装潢美术，它既有一般的实用性工艺美术的共同点，又具有其特殊性。

自古以来，食品的造型艺术在人们日常生活中占有重要地位。

从出土的古面包化石来看，我们的祖先从石块、北斗星座、太阳、月亮等自然景物上得到启发，使用最古老，最广泛的是几何图形，人们又从动物和植物的形体上得到联想，设计出多种多样（如圆形、不规则几何形等）的造型食品。

现今，常见的花色面包有圆形的、方形的、长方形的、蛋形的、多边形的、三角形的、腰圆形的等。

有仿植物的造型面包，例如佛手面包、棍棒面包、菠萝面包、香蕉面包等。

有仿动物造型的青蛙面包、黄鱼面包、虾形面包、蝴蝶面包、小鸭面包等。

不仅可食用，还可陶冶情趣，以及对美好生活地向往、追求。

面包的装饰用的原、辅料很多。

鸡蛋液：将蛋白、蛋黄打匀加适量清水，用排笔将蛋液涂刷在面包表面，进炉烘烤以后，表面会出现棕黄的光泽。

白砂糖：可撒在面包表面，用稍低的炉温烘烤，面包表面形成一层晶莹的砂糖粒。

白糖粉：可撒在烤熟后涂油或糖浆面包的表面，增加美观和甜度。

果仁：包括花生、芝麻、核桃及椰丝之类撒在面包表面，增加和改善外观。

蜜饯：五颜六色的水果蜜饯切成小丁，撒在表面增加美观，提高口味和营养价值。

淇淋浆：是一种特殊的面包表面涂料，能增加美观。

白马糖：是一种特制的面包表面装饰料，能增加美观与甜味。

此外还有奶油膏和蛋白膏，既是蛋糕的装饰料，又是面包的装饰料。

(4) 中间发酵也称静置，指滚圆后，到整形之间的发酵，与整形后到进烤炉之间的发酵。

前者时间较短，所以也称短发酵、中间发酵或工作台静置，后者则称为最终发酵或醒发、末次发酵、成型等。

中间发酵不仅仅是为了发酵，而是因为面团经分割、滚圆等加工后，不仅失去了内部气体，而且产生了所谓加工硬化现象，也就是内部组织又处于紧张状态，通过一段时间静置，使面团得到休息，使面团的紧张状态弛缓一下，以利于下步整形操作顺利。

这一工艺目的与饼干、蛋糕等不发酵食品的面团静置相同。

<<烘焙食品工艺与实训>>

编辑推荐

<<烘焙食品工艺与实训>>

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>