

<<粮油产品加工学（中）>>

图书基本信息

书名：<<粮油产品加工学（中）>>

13位ISBN编号：9787109020566

10位ISBN编号：7109020568

出版时间：1991-10

出版时间：中国农业出版社

作者：陕西省农业学校 主编

页数：381

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>

## <<粮油产品加工学（中）>>

### 内容概要

本书是根据全国中等农业学校农产品式专业（四年制）《粮油产品加工学》教学大纲编写的。除作本专业的必修教材外，也可作为其他专业的选修课、职业高中和加工培训班的教材及自学者先用。

## &lt;&lt;粮油产品加工学(中)&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 粮油产品加工业在国民经济中的地位 第二节 学习本课程的目的和任务第二章 粮食产品加工业在国民经济中的地位 第一节 粮食产品的分类 第二节 粮食中的营养成分 第三节 几种主要成品粮的化学成分及其性能第三章 油料产品的分类及其理化性质 第一节 油料与油品的分类 第二节 食用油脂的理化性质及质量标准 第三节 食用油脂的酸败及防止第四章 淀粉的制取与加工 第一节 淀粉的原料及理化性质 第二节 淀粉制取的基本方法 第三节 几种主要淀粉的生产 第四节 变性淀粉制作第五章 淀粉糖浆的生产 第一节 中转化糖浆 第二节 饴糖 第三节 果葡糖浆第六章 面包生产 第一节 概述 第二节 原辅料的选用与预处理 第三节 面包的配方和工艺流程 第四节 面团的调制 第五节 面团的发酵 第六节 面团的整形和醒发 第七节 面包的烘烤 第八节 面包的冷却与包装 第九节 几种面包的制作技术 第十节 面包质量标准第七章 饼干生产 第一节 饼干的分类 第二节 饼干的辅料与基本配方 第三节 各类品种饼干工艺流程 第四节 面团的调制 第五节 面团的辊压 第六节 饼干的成型 第七节 饼干的烘烤 第八节 饼干的冷却 第九节 饼干的质量标准第八章 糕点生产 第一节 概述 第二节 糕点生产的原辅料 第三节 糕点生产的基本技术 第四节 几种糕点的制作技术第九章 挂面生产 第一节 挂面加工的原辅料 第二节 机制挂面生产工艺 第三节 手工挂面生产工艺 第四节 方便面生产工艺 .....第十章 粉条(丝)与粉皮生产第十一章 豆制品加工第十二章 油脂的提取与精炼附：实验实习指导主要参考文献

<<粮油产品加工学（中）>>

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>