

<<烘焙工艺学>>

图书基本信息

书名：<<烘焙工艺学>>

13位ISBN编号：9787109119895

10位ISBN编号：7109119890

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业出版社

作者：董海洲 编

页数：322

字数：500000

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>

## <<烘焙工艺学>>

### 内容概要

20世纪80年代后期，烘焙食品就成为全国高等院校食品科学与工程专业的一个重要教学内容。当时，由于国内烘焙食品总规模较小，生产技术水平偏低，反映在教材中，只有一章内容。2000年后，我国旅游业的快速发展和人们生活水平的提高，加快了我国烘焙食品业的规模化和高档化发展，现代化工厂的建立和科学技术的积累，已使我国烘焙食品业步入健康、快速发展阶段。为了加强高等院校烘焙食品方面的教学与科研，进一步规范烘焙食品工艺学的教学内容，中国农业出版社组织全国部分院校具有多年烘焙食品教学经验的专业教师共同编写了这本《烘焙工艺学》教材。本教材力求全面系统地反映我国烘焙食品的现状、基础理论知识、现代先进加工技术和最新科学研究成果，并在传统烘焙食品的基础上，扩展了烘焙食品的研究范畴，以更加适合我国烘焙食品业的发展方向。

## &lt;&lt;烘焙工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论 1.1 烘焙食品的概念 1.2 烘焙食品的发展历史 1.3 我国烘焙食品的发展过程、现状与趋势 1.4 烘焙工艺学的主要内容 第2章 烘焙食品原辅料及加工特性 2.1 面粉 2.2 油脂 2.3 糖与糖制品 2.4 蛋与蛋制品 2.5 乳与乳品 2.6 酵母 2.7 水 2.8 其他辅助原料及添加剂 第3章 面包的生产 3.1 概述 3.2 面包的加工原理 3.3 面包的发酵工艺 3.4 各类面包的制作 3.5 面包的包装与贮存 3.6 面包生产设备 第4章 饼干的生产 4.1 饼干的分类 4.2 饼干的原料选择及处理 4.3 饼干的生产原理与工艺 4.4 饼干生产设备及其典型工艺流程 第5章 糕点的生产 5.1 概述 5.2 糕点的制作原理与技术 5.3 馅料和装饰料调制技术 5.4 各类糕点的制作实例 5.5 糕点加工设备 第6章 方便面的生产 6.1 概述 6.2 方便面生产的主要原辅料 6.3 方便面生产的基本工艺 6.4 汤料生产 6.5 方便面的生产设备 第7章 挤压膨化食品生产 7.1 概述 7.2 挤压膨化食品的原理, 原料在加工中的变化及加工过程 7.3 谷物早餐食品的加工 7.4 预消化挤压婴幼儿食品 7.5 谷物片粥和膨化糊(粉)类食品 7.6 挤压膨化食品的加工设备与维护 第8章 月饼生产工艺 8.1 概述 8.2 月饼生产的原料选择与处理 8.3 月饼馅料的制作与生产 8.4 月饼皮料的调制与制作 8.5 月饼的皮馅组合与包制成形 8.6 月饼的烘烤 8.7 月饼的冷却与包装 8.8 月饼生产的设备与器具 第9章 烘焙食品的检验 9.1 烘焙食品的质量要求 9.2 烘焙食品的取样方法及样品处理 9.3 烘焙食品的感官检验 9.4 烘焙食品中营养成分的分析方法 9.5 烘焙食品的理化检验 9.6 烘焙食品的微生物检测 附录主要参考文献

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>