

<<烘焙食品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品加工技术>>

13位ISBN编号：9787109126923

10位ISBN编号：7109126927

出版时间：2008-7

出版时间：中国农业出版社

作者：贾君

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>

## <<焙烤食品加工技术>>

### 内容概要

本教材主要介绍了焙烤食品原辅料的种类、理化性质、品质分析及在焙烤食品中的作用，面包加工、饼干加工、月饼加工、蛋糕及裱花蛋糕加工、中式糕点加工和西式糕点加工等加工原理、加工工艺要点、质量标准、加工中常见的质量问题及解决方法。

本教材内容丰富，图文并茂，有理论，有实践，深入浅出，兼顾地域，通俗易懂，可作为高职高专食品类专业的焙烤食品加工技术教材，也可作为其他有关专业师生和中等专业学校师生的参考教材，还可供焙烤食品行业技术人员和自学者参考。

## &lt;&lt;焙烤食品加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 绪论 第一节 焙烤食品概述 一、焙烤食品的概念 二、焙烤食品的特点  
三、焙烤食品的分类 第二节 焙烤食品的发展历史 一、面包的发展历史 二、饼干的发展历史  
三、糕点的发展历史 第三节 焙烤食品工业的现状与发展前景 一、国外焙烤食品工业  
二、国内焙烤食品工业 三、我国焙烤食品行业的发展趋势 复习思考题第二章 焙烤食品原辅  
料 第一节 小麦粉 一、小麦的种类 二、小麦籽粒的结构 三、小麦粉的化学成分 四、  
小麦粉的分类 五、小麦粉的熟化 六、小麦粉的品质分析 第二节 油脂 一、油脂的理化  
性质 二、油脂的贮藏 三、焙烤食品中常用的油脂 四、油脂在焙烤食品中的作用 五、  
油脂的品质分析 第三节 糖与糖浆 一、糖的理化性质 二、焙烤食品中常用的糖与糖浆  
三、糖在焙烤食品中的作用 四、糖的品质分析 第四节 乳与乳制品 一、乳的化学成分  
二、焙烤食品中常用的乳制品 三、乳制品在焙烤食品中的作用 四、乳与乳制品的品质分析  
第五节 蛋与蛋制品 一、蛋的结构与化学成分 二、焙烤食品中常用的蛋制品 三、蛋制品  
在焙烤食品中的作用 四、蛋与蛋制品的品质分析 第六节 食盐 一、食盐的分类 二、食盐  
在焙烤食品中的作用 三、食盐的品质分析 第七节 水 一、水的分类 二、焙烤食品对水  
质的要求 三、水在焙烤食品中的作用 四、水的品质分析 第八节 食品添加剂 一、生物  
疏松剂——酵母 二、化学疏松剂 三、抗氧化剂 四、乳化剂 五、防腐剂 六、其他  
焙烤食品添加剂 .....第三章 面包加工工艺第四章 饼干加工工艺第五章 月饼加工工艺第六章  
蛋糕与裱花蛋糕加工工艺第七章 中式糕点加工工艺第八章 西式糕点加工工艺附录一 中式面点师  
国家职业标准附录二 西式面点师国家职业标准主要参考文献

<<烘焙食品加工技术>>

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>