

<<饼干生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<饼干生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122014160

10位ISBN编号：7122014169

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：马涛

页数：324

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>

<<饼干生产工艺与配方>>

内容概要

《饼干生产工艺与配方》主要介绍了饼干生产中常用的原辅料、生产工艺和设备，深入分析了生产中常见的操作问题和设备故障，并给予了相应的解决方法，对生产中的产品质量问题进行了详细介绍。

书中列举了大量各种饼干的生产配方。

可供读者参考。

《饼干生产工艺与配方》可作为饼干生产企业和饼店技术人员的参考书，也可以作为食品科学与工程专业的教学参考书。

<<饼干生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 概述第一节 饼干的概念和分类第二节 饼干的特点及发展趋势第二章 饼干加工原辅材料第一节 小麦粉第二节 面团改良剂第三节 油脂第四节 糖与糖浆第五节 蛋与蛋制品第六节 乳与乳制品第七节 疏松剂第八节 其他原料第三章 饼干加工工艺流程与设备第一节 饼干加工工艺流程第二节 饼干加工设备与常用工具第三节 饼干加工中出现的问题与解决方法第四章 各种饼干生产工艺与配方第一节 酥性饼干的生产工艺与配方第二节 曲奇饼干的生产工艺与配方第三节 韧性饼干的生产工艺与配方第四节 苏打饼干的生产工艺与配方第五节 半发酵饼干的生产工艺与配方第六节 威化饼干的生产工艺与配方第七节 蛋卷的生产工艺与配方参考文献

<<饼干生产工艺与配方>>

编辑推荐

《饼干生产工艺与配方》由化学工业出版社出版。
本书系统地介绍了饼干生产：的原辅料、饼干加工工艺技术与生产设备，对各类饼干的原辅料、配方、加工操作方法作了较详细的论述。

<<饼干生产工艺与配方>>

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>