

<<糕点生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<糕点生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122016997

10位ISBN编号：7122016994

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：马涛

页数：335

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>

<<糕点生产工艺与配方>>

内容概要

《糕点生产工艺与配方》系统地介绍了糕点生产的原辅料、月饼生产工艺与配方、蛋糕生产工艺与配方、中式糕点生产工艺一配方，对各类糕点在生产过程中出现的问题进行了详细的论述和简答。

《糕点生产工艺与配方》内容全面，可操作性强，集系统性、科学性、新颖性、实用性为一体，可作为糕点生产企业技术人员的参考，也可作为食品科学工程专业及相关的教学参考书。

<<糕点生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 概述第一节 糕点生产的起源和发展第二节 糕点的分类第三节 糕点食品的发展与创新第二章 糕点的原料和辅料第一节 小麦粉第二节 大米第三节 豆类及豆粉第四节 淀粉第五节 糖第六节 油脂第七节 蛋与蛋制品第八节 乳制品第九节 疏松剂第十节 抗氧化剂第十一节 防腐剂第十二节 果料与肉类第十三节 其他原料第三章 月饼生产工艺与配方第四章 蛋糕生产工艺与配方第五章 中式糕点生产工艺与配方参考文献

<<糕点生产工艺与配方>>

章节摘录

第一章 概述第一节 糕点生产的起源和发展我国糕点起源于商周时期，距今已有四千多年的历史了。

它和古老的中国文化一样，是中华民族宝贵文化的一部分。

历史书上对糕点有很多记载。

二千多年前的先秦古籍《周礼·天官》就说到“籩人羞籩实，糗饵粉粢”，其中糗是指炒米粉或炒面，饵为糕饵或饼饵的总称，粉粢指以米或米粉为原料制作的食品。

这些食品尽管加工简单，但已初具糕点的雏形了。

后来品种逐渐增加，有蜜制的、油作的。

屈原在《楚辞·招魂》中说：“秬糗蜜饵有（个长）（个皇）”。

“蜜饵”是密制糕饼，秬糗和（个长）（个皇）就是后来的麻花和馓子，《齐民要术》中还详记了其成分和制法。

重阳糕始见于晋人葛洪的《西京杂记》，以后每当重阳节“黍稷并收”之时，民间“以粘料加味尝新”，以庆丰收。

汉朝出现了“饼”的名称，当时的饼包馒头、蒸饼、烙饼等，同现在扁圆形的饼很相似。

汉代许慎在《说文》中就有“饼，以粉及面为薄饵也”的记载。

汉崔寔在《四民月令》中说：“寒食以面为蒸饼”。

汉刘熙在《释名》中解释说，“蒸饼，饼并也，溲面使合并也。”

溲面就是今天的“发面”，说汉代已掌握用发面做蒸糕的技术了。

汉代最有名的饼为“胡饼”。

《释名》中说：“胡饼之作，胡麻著上”。

胡麻就是芝麻，因此胡饼实际上就是芝麻饼。

晋人司马彪在《续汉书》中说：“灵帝好食胡饼，京师皆食胡饼”。

说明芝麻饼在一千多年以前就受到了人民的欢迎，是我国传统的糕点之一。

<<糕点生产工艺与配方>>

编辑推荐

《糕点生产工艺与配方》由化学工业出版社出版。

<<糕点生产工艺与配方>>

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>