

<<面包生产大全>>

图书基本信息

书名：<<面包生产大全>>

13位ISBN编号：9787122107114

10位ISBN编号：7122107116

出版时间：2011-6

出版时间：化学工业出版社

作者：李楠 编

页数：315

字数：419000

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>

## <<面包生产大全>>

### 内容概要

本书详细地介绍了制作面包原料的选择方法、面包制作的各种工艺、设备器具，既有面包加工、保藏的科学理论，又有实际操作的技巧。

为了满足消费者注重营养保健的需求，还介绍了可用于面包生产的功能性营养材料和国内外流行的传统面包制品的配方、制作方法。

此外，本书还介绍了国家标准和行业标准规定的生产面包原料、成品品质的检验方法，以及面包企业申请Qs所要具备的条件和程序。

本书可作为面包生产从业人员和大专院校食品专业师生的参考用书。

# <<面包生产大全>>

## 书籍目录

### 概述

#### 第一篇 原辅材料

##### 第一章 主要原料

###### 第一节 小麦和小麦粉

###### 第二节 黑小麦粉

###### 第三节 大米和米粉

###### 第四节 玉米粉

###### 第五节 荞麦粉

###### 第六节 酵母

###### 第七节 水

###### 第八节 食盐

###### 第九节 糖类

###### 第十节 油脂

###### 第十一节 乳品

###### 第十二节 蛋品

#### 第二章 主要辅料

##### 第一节 果料

##### 第二节 可可粉

##### 第三节 各种馅料和装饰料

#### 第三章 添加剂

##### 第一节 面团改良剂

##### 第二节 乳化剂

##### 第三节 膨松剂

##### 第四节 防腐剂

#### 第四章 营养强化剂、膳食纤维和甜味剂

##### 第一节 营养强化剂

##### 第二节 膳食纤维

##### 第三节 甜味剂

#### 第二篇 工具和设备

#### 第三篇 制作方法和工艺

#### 第四篇 质量标准和检验

#### 参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：现场审查合格的企业，由审查组现场抽封样品。

审查组或申请取证企业应当在10个工作日内（特殊情况除外），将样品送达指定的检验机构进行检验。

经必备条件审查和发证检验合格而符合发证条件的，地方质量技监部门在10个工作日内对申报报告进行审核，确认无误后，将统一汇总材料在规定时间内报送国家质检总局。

国家质检总局收到省级质量技监部门上报的符合发证条件的企业材料后，在10个工作日内审核批准。核查组在核查前应制订现场核查工作计划，并填写附录2《食品生产加工企业必备条件现场核查工作计划表》。

审查组对企业的现场审查主要包括六个方面42项内容，详细内容与具体要求见附录3《食品生产加工企业必备条件现场核查表》。

1.现场审查项目（1）企业的生产场所应能满足需要；车间、库房清洁明亮；有防尘、防蝇、防鼠设施，车间有洗手、消毒、更衣设施。

（2）各车间地面应完整，无残破，墙壁无脱落，窗子明亮干净，仓库物品摆放整齐，不同物品不能相互混杂。

（3）原料库、成品仓库、车间应相互独立，且满足功能要求。

（4）具有必备的生产设备。

（5）企业应具备相关标准如：国家标准、行业标准（如需要）、地方标准（如有需要）。

（6）企业的原辅料应有符合《食品生产许可证审查细则》中要求的证明材料（如“QS”证的需采购有证的厂家，直接接触食品本体的如消毒剂、包装物要符合食品级卫生要求等）。

（7）必备的出厂检验设备、试剂、辅助设备（如铁架台，试管、烧杯等），并标识明确，如在用设备，但未计量或无计量证书的需贴未用标识或报废标识。

（8）职工应能按工艺文件进行生产操作，能按作业指导书进行关键工序的操作。

## <<面包生产大全>>

### 编辑推荐

《面包生产大全》由化学工业出版社出版。

<<面包生产大全>>

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>