

<<面包科学与加工工艺>>

图书基本信息

书名：<<面包科学与加工工艺>>

13位ISBN编号：9787501919239

10位ISBN编号：7501919232

出版时间：1996-08

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张守文

页数：556

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>

## <<面包科学与加工工艺>>

### 内容概要

面包是食品工业中生产最普及与人们日常生活最密切的一类主要方便食品。改革开放后,我国的面包工业发展迅速;传统面包生产技术不断改进、完善;国外的先进技术及设备不断消化和吸收。

面包厂现已遍及我国大中城市及乡镇,面包已进入居民的一日三餐,我国面包工业呈现喜人的繁荣景象。

目前,全国已有上百所大、中专学校开设了面包工艺学课程,建立了多所面包培训中心和科研机构。我国面包工业的大发展急需科技的推动。

本正正是适应面包工业大发展的需要,为进一步提高我国面包工业的整体技术水平,为广大消费者提供丰富多彩、营养保健、高质量、高品位的面包产品而编写的。

笔者学习吸引了国内外前人的研究成果和新技术,总结了笔者多年来的教学与生产实践经验,以及科研成果,收集了许多宝贵资料,力求反映出国内外先进的技术水平和发展趋势,努力做到理论与实践的统一,先进性和实用性的统一。

本书第二章着重介绍了面包所需的最重要原材料(小麦粉、酵母、添加剂)的性质及对面包质量的影响。

第三章着重介绍了面包生产工艺中面团搅拦、面团发酵、面团醒发、面包烘焙4道最重要工序的理论与操作技术关键。

第四章着重介绍了面包的老化及保鲜方法。

第五章专门介绍了国内外面包的各种生产工艺方法,特别是过夜面团发酵技术应引起读者足够的重视并大力实践应用。

这对于改进我国目前广泛使用的快速发酵面包生产工艺的不足,提高面包的质量是颇有受益的。

第六章除了传统面包以外,着重介绍了营养保健面包、油炸面包、起酥起层面包等面包新品种的制作方法,近些年来这几大类面包已受到广大消费者的青睐。

第七章专门介绍了各种面包的成形方法。

第八章着重介绍了面包质量鉴定方法及质量问题分析,帮助读者在生产制作过程中对症下药,不断改善和提高面包的质量。

<<面包科学与加工工艺>>

书籍目录

第一章 绪论第二章 原辅材料第三章 面包加工工艺第四章 面包贮存技术第五章 面包的发酵方法第六章 各类面包的制作第七章 面包的各种成型方法第八章 面包质量鉴定与分析参考文献

<<面包科学与加工工艺>>

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>