

<<面包生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<面包生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501923953

10位ISBN编号：7501923957

出版时间：1999-04

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李培圩

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>

<<面包生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 面包的分类和基本配方

第一节 面包的分类

一、主食面包

(一) 平顶或弧顶枕形面包

(二) 大圆形面包

(三) 法式面包

二、花色面包

(一) 夹馅面包

(二) 表面喷涂面包

(三) 油炸面包圈

(四) 特异形态面包

三、调理面包

(一) 三明治

(二) 汉堡包

(三) 热狗

四、丹麦酥油面包

(一) 不夹馅面包

(二) 夹馅或表面喷涂面包

第二节 各种面包的基本配方

第二章 面包主要原料的特性

第一节 面粉

第二节 鲜酵母

一、酵母的作用

(一) 体积大 组织松软

(二) 消化吸收好 营养价值高

二、理想的酵母

三、酵母使用中数量的增减

四、鲜酵母的保藏

第三节 酵母食料和面质改良剂

一、面质改良剂使用的目的

二、面质改良剂的作用

(一) 面团物理性质的调节

(二) 氧化剂的作用

(三) 酶制剂的作用

(四) 酵母的繁殖与氮素源的补充

(五) 水的硬度调节

(六) 面团pH的调节

(七) 还原剂的作用

(八) 乳化剂的作用

三、酵母食料及改良剂的选择和使用

第三章 各种类型面包的工艺流程

第一节 直接发酵法(一次发酵)生产主食面包工艺流程

第二节 二次发酵法生产主食面包工艺流程

第三节 二次发酵法生产花色面包工艺流程(一次发酵法同前)

第四节 冷藏发酵法生产丹麦酥油面包工艺流程

<<面包生产工艺与配方>>

第五节 一次发酵法生产法式面包工艺流程

第六节 发酵法油炸面包圈工艺流程

第七节 法式面包工艺流程

一、速成法的法式面包基本配方

二、速成法工艺

三、混合型多功能添加剂的配合剂量

四、法式面包与二次发酵法面包的质量对比

五、法式面包与二次发酵法的技术经济状况对比

六、法式面包前景展望

第四章 面团的调制和发酵

第一节 生产前的准备工作

第二节 各种原料的预处理

一、面粉

二、酵母

三、砂糖

四、油脂

五、水

第三节 面团调制的方法

一、不同工艺的调粉方法

(一) 一次发酵法(直接发酵法)

(二) 二次发酵法

(三) 液体发酵法

(四) 连续发酵法

(五) 冷藏发酵法

二、面团调制的工艺条件与质量的关系

(一) 在调粉过程中添加起酥油的作用

(二) 调粉后期加盐(后加盐法)的作用

(三) 调粉时间的选择

(四) 调粉时面团经历的变化

(五) 与调粉时间长短有关的各种因素

(六) 各种原辅料在调制面团时的作用和对面包的功用

(七) 调粉机的形式和作用

三、蛋白质结构在调面时的变化

第四节 面团的发酵

一、面团发酵的目的及方法

二、适当的发酵成熟度

(一) 温度变化

(二) pH的变化

(三) 面团流变性的变化

(四) 气味的变化

三、面团发酵时的生物化学变化

(一) 糖的变化

(二) 淀粉的变化

(三) 蛋白质的变化

(四) 产酸的变化

(五) 产生香气的变化

四、发酵工艺管理

<<面包生产工艺与配方>>

(一) 一次发酵法的管理

(二) 二次发酵法的管理

第五章 分割、中间醒发、整形加工

第一节 分割

一、机械分割的损伤

二、分割机的形式

(一) 冲压式分割机

(二) 单活塞式分割机

(三) 真空活塞式分割机

第二节 搓圆

一、搓圆的作用

二、搓圆机的形式

三、搓圆机使用中存在的问题

第三节 中间醒发

一、中间醒发的目的

二、标准条件和醒发程度的判断

三、醒发装置的类型

四、操作中注意事项

第四节 整形

一、手工整形和机械整形

二、整形机的类型

三、整形操作与面团性能的关系

第五节 入模及烘烤载体

一、模型与烤盘的备用量

二、正常生产时的表面处理

三、烤模容积与入模面胚重量的关系

四、烤模尺寸与焙烤效率的关系

五、人模方法

六、烤模间的间隔

七、烤模的结构及保养

第六章 成形(最后醒发)

第一节 成形的功能

第二节 成形工段的操作条件

第三节 成形程度的判别

第四节 与成形程度有关的因素

第五节 成形条件差和成形不足与质量的关系

第六节 成形设备的种类

第七章 烘烤

第一节 烘烤方法

第二节 烘烤时可能产生的质量问题

第三节 烘烤过程中的变化

第四节 烘烤时热量的传递

第五节 烘烤损失

第六节 烤炉的种类

第七节 脱模

第八章 冷却

第九章 包装

<<面包生产工艺与配方>>

第一节 包装的目的

第二节 包装形式和材料

第三节 包装机的应用

第十章 成品质量评分方法

第一节 质量鉴评项目及得分标准

第二节 面包比体积的测定

附录一 面包 (QB1252—91)

附录二 面包用小麦粉 (SB/T10136—93)

<<面包生产工艺与配方>>

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>