

<<中华烘焙食品大辞典>>

图书基本信息

书名：<<中华烘焙食品大辞典>>

13位ISBN编号：9787501967797

10位ISBN编号：7501967792

出版时间：2009-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：全国工商联烘焙业公会 组织编写

页数：561

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>

## 前言

近十年来，中国烘焙食品业的发展速度是前所未有的，从大城市、中小城市以至农村，面包饼房如雨后春笋般出现，这对于改善国民的生活水平、饮食质量和健康，创造更多的就业机会发挥了巨大的作用和贡献。

虽然烘焙食品行业红红火火地发展，但一说“烘焙”，社会上很多人不知道“烘焙”是做什么的，而业内的烘焙人士，对众多原辅料的名称、别名、性能、用途、用量、注意事项等，也未必能有更多了解，这些都不利于烘焙业同仁在技术上的互相交流和进一步提高。

有鉴于此，全国工商联烘焙业公会为了促进行业的进步，为会员办实事，在2004年11月底，专门组织了全国知名专家在广州召开《中华烘焙食品大辞典》编纂会议，提议《中华烘焙食品大辞典》含原辅料及食品添加剂分册、机械及器具分册、产品及工艺分册、包装及综合分册等。

考虑到要兼顾内地各省区、以及港、澳、台地区烘焙行业术语的习惯叫法不同，词条要求做到以实用性、通用性、统一性、规范性作为编写的基本定位，并决定先编写出版原辅料及食品添加剂分册，其他分册将陆续编写并出版。

## &lt;&lt;中华烘焙食品大辞典&gt;&gt;

## 内容概要

《中华烘焙食品大辞典》是国内第一套烘焙食品方面的辞典，它的成功出版对规范和提升从业人员的理论水平、实用知识、操作水平及对内外交流，促进我国烘焙业食品的发展和进步，将有非常重要的意义。

一、本辞典选收了目前国内外面包、中式糕点、西式糕点、饼干的起源与发展、分类、生产加工工艺及各类产品的词目，共1600余条。

二、收集的词目都是烘焙食品业重要的、常见的、有代表性的、有传统特色的、新出现的，体现了科学性、知识性、趣味性、引导性、新颖性和实用性。

三、面包由于是舶来品，故重点介绍了起源于欧美国家的主要的、有特色的、有鲜明特点和发展趋势的面包产品。

四、中式糕点原则上收录已形成鲜明特色的各帮式产品，根据现有资料适当收录了部分地方产品。有特色的同一种类产品，由于在历史上的作用及工艺、原料上有一定差异，对各自在当地及在各帮式糕点中有一定影响的，也都作为不同词条收录。

有不少糕点与小吃相通，也酌情收入。

不同帮式糕点中有一些品名重复的词条，为保持各帮式糕点的特色故均予以保留。

五、西式糕点重点收录了起源于欧美国家的主要的、有代表性的、有特色的、有鲜明特点的产品。

现市面上常见的西式裱花蛋糕种类繁多，琳琅满目，无法一一收录。

六、中式糕点是按照成熟方法来进行大致分类编写的，如烘烤类、油炸类、蒸制类、熟粉成型类等。

七、词目的正名凡是有国家标准、行业标准的以此为依据；没有国标、行标的以学术名称、商品名称、烘焙食品业内的通用名称为依据。

八、词目内容一般按正名、英文名称、别名、历史沿革、特点、配方或所用原辅料、制作方法、质量要求等依次编写。

由于烘焙食品种类繁多，纷繁复杂，很难做到收集齐全，无法做到释义统一，故释义内容有详有简。

九、正文前配有分类词目表，以便读者进行检索。

由于本辞典收集的词条十分复杂，没有规律性，故没有编写索引。

十、本辞典主要供烘焙业经营者、企业管理技术人员使用；也可供大专院校、科研单位、烘焙技术培训部门查阅参考。

<<中华烘焙食品大辞典>>

书籍目录

凡例分类词目表正文参考文献

## 章节摘录

凡例烘焙食品烘焙食品(baking foods) 又称焙烤食品、烤焙食品、烘烤食品。

以面粉、油脂、糖和糖浆、蛋和蛋制品、乳和乳制品、酵母、盐、水等为基本原料，以膨松剂、乳化剂、防腐剂、增稠剂、稳定剂、调味剂、香精香料、色素、果仁、籽仁、果脯、蜜饯、巧克力、酒、茶等为辅料，以烘烤为主要熟制工艺的一类方便食品。

烘焙食品主要包括面包、糕点、饼干三大类产品。

目前，面包已成为人们一日三餐的主食之一。

结婚蛋糕、生日蛋糕、各种艺术蛋糕已成为祝寿、婚庆和大型庆祝活动中不可替代的食品。

面包、饼干和部分糕点成为丰富人们饮食文化生活的重要方便食品、旅游食品、休闲食品、课间工间食品。

月饼更是我国人民中秋佳节万家团圆必不可少的传统食品。

食品市场上的烘焙食品琳琅满目、品种繁多、风味各异、包装美观、精美大方，呈现一派繁荣景象，是食品工业中仅次于粮油、肉禽、酒类、食糖的第五大行业。

面包面包 (bread) 以小麦粉、酵母、食盐、水为主要原料，并于烤制成熟前或成熟后在面包坯表面或内部添加适量奶油、人造黄油、蛋白、可可、果酱等辅料，经搅拌面团、发酵、整形、醒发、烘烤或油炸等工艺制成的松软多孔的食品。

面包是谷物食品及人类食品中营养素含量比较完全的、营养价值较高的食物。

因为，经过烘烤后，淀粉充分糊化，非常有利于酶的作用，故面包的消化率也较高。

面包的消化率优于其它米、面食品。

例如，馒头和米饭不宜冷食，营养价值也低于面包。

<<中华烘焙食品大辞典>>

编辑推荐

《中华烘焙食品大辞典(产品及工艺分册)》由哈尔滨商业大学、哈尔滨工业大学食品学科教授、享受国务院特殊津贴专家、有突出贡献的烘焙食品专家张守文编写

<<中华烘焙食品大辞典>>

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>