

<<蛋糕加工技术及工艺配方>>

图书基本信息

书名：<<蛋糕加工技术及工艺配方>>

13位ISBN编号：9787502333720

10位ISBN编号：750233372X

出版时间：2000-02

出版时间：科学技术文献出版社

作者：薛效贤

页数：204

字数：148000

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>

<<蛋糕加工技术及工艺配方>>

内容概要

蛋糕是糕点类食品中的主要品种之一，它以营养丰富、质软、蓬松、品味好、风时佳、艺术性高、价值高、食用方便等优点，倍受人们的青睐。

本书通俗易懂地介绍了蛋糕加工的基本知识和原理以及加工技术条件和要求、注意事项、加工设备等。

并分别介绍了中、西式蛋糕各40个品种的加工工艺及配方。

便于个体、集体、乡镇企业、国营企业开办家庭作坊、前店后厂等各种生产经营类型，满足广大人民群众的需要。

<<蛋糕加工技术及工艺配方>>

书籍目录

第一章 概述 一、糕点的分类 二、中式糕点的分类 三、西式糕点的分类 四、中、西糕点的分类 五、糕点的特点 1. 中式糕点的特点 2. 西式糕点的特点 六、蛋糕的加工方法 1. 加工工艺 2. 加工方法
第二章 蛋糕加工的原辅材料 一、面粉 1. 面粉的化学成分 2. 面粉的性能 3. 面粉的作用 4. 面粉的贮存保管 5. 面粉使用前的处理 二、糖 1. 糖的种类 2. 糖的特性 3. 糖的作用 4. 糖的贮存保管 5. 使用前的处理 三、油脂 1. 油脂的成分 2. 油脂的种类 3. 油脂特性 4. 油脂的作用 5. 油脂的贮存保管 6. 油脂使用前的处理 四、蛋品 1. 蛋品的种类 2. 蛋品的性能 3. 蛋品的作用 4. 使用蛋品应注意事项 5. 蛋品的保管贮存 五、乳品 1. 乳品的种类 2. 乳品的性能 3. 乳品的作用 4. 乳品的贮存和保管 5. 使用乳品时应注意的事项 六、水 1. 水的作用 2. 水的要求.....第三章 蛋糕加工的基本知识和原理第四章 蛋糕的加工技术及设备用具第五章 西式蛋糕第六章 中式蛋糕

<<蛋糕加工技术及工艺配方>>

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>